18+

Дачные заготовки

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ

домашнее ВИНО НАЛИВКА САМОГОН

И ДРУГИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Редкий дачник не любит похвастать перед гостями «фирменной» наливкой собственного приготовления. И обязательно добавит фразу: «Натуральная, потому полезная. В магазине такой днем с огнем не сыщешь!» И будет прав. Ведь даже алкогольный напиток, сделанный для себя, то есть с любовью и соблюдением технологии, да еще из экологически чистых даров природы, при употреблении в умеренных количествах принесет только пользу и хорошее настроение. В этой книге вы найдете все секреты приготовления вин, наливок, настоек и самогона из самого различного сырья. Одни рецепты просты в изготовлении, другие, напротив, потребуют немало времени. В любом случае каждый найдет для себя что-то интересное.

- Иван Пышнов
  -
  - Получение питьевого спирта (или самогона)
    -
    - Выбор и подготовка исходного сырья
    - Приготовление солода
    - Приготовление солодового молока
    - Затирание основного затора
    - Перегонка
    - Очистка самогона
    - Улучшение вкусовых и цветовых качеств самогона
    - Оборудование
  - Рецепты алкогольных напитков домашнего приготовления
    - Рецепты самогонок
      -
      - Самогонка быстрым способом
      - Самогонка из варенья
      - Самогон за 2 часа
      - Без дрожжей и сахара
      - Яблочный самогон
      - Самогонка из яблочного сока
      - Самогон из фруктово-ягодного сока
      - Самогонка из крахмала
      - Самогон из вишни
      - Самогонка из патоки

- Самогонка из сахара
- Самогонка из конфет
- «Медовуха»
- Малиновый самогон
- Анисовый самогон
- Грушевый самогон
- Самогон апельсиновый
- Персиковый самогон
- Самогонка из свеклы
- Самогонка из сиропа
- Самогонка из слив
- Сливовица венгерская
- Самогонка из томатной пасты
- Самогонка из сухофруктов
- Финиковая самогонка
- Виноградный самогон
- Чача
- Лимонный самогон
- Дягильный самогон
- Кардамонный самогон
- Гвоздичный самогон
- Жасминный самогон
- Изюмный самогон
- Желудочный самогон
- Крепительный самогон
- Запеканка
- Коричный самогон
- Лавандовый самогон
- Лавровый самогон
- Московский самогон
- Мятный самогон
- Розмариновый самогон
- Розовый самогон
- Полынный самогон
- Померанцевый самогон
- Рябиновый самогон
- Травный самогон
- Шалфейный самогон
- Тминный самогон
- Французская водка

- Рецепты старинных домашних водок
  -
  - Сосновая водка
  - Айвовка

- Данцигская водка
- Аирная водка
- Ангеликовая водка
- Коричная водка
- Коричная белая водка
- Алкермесная водка
- Водка с запахом миндаля
- Английская водка
- Анисовая водка с пивом
- Анисовая водка
- Девясильно-анисовая водка
- Сборная водка
- Померанцевая водка
- Божественная водка
- Барбатская крепкая водка
- Водка апельсиновая
- Лимонная водка
- Яблочная водка
- Малиновая водка
- Персиковая водка
- Украинская вишневая водка
- «Листовка»
- Венгерская простая водка
- Венгерская настоящая водка
- Розмариновая водка
- Гвоздичная водка
- Водка мелиссная
- Розовая водка
- Кориандровая водка
- Лавандовая водка
- Московская водка
- Мастичная водка (фисташковая)
- Кардамонная водка
- Водка можжевеловая с пряностями
- Можжевеловая водка
- Мятная водка
- Супружеская водка
- Лавровая водка
- Сухарная водка
- Водка тминная скороспелая
- Тминная водка
- Чайная водка
- Шалфейная водка
- «Перцовка»

- Фенхельная водка
- Полынная водка
- Цитварная водка
- Водка «Эликсирная»

- Ликеры
  -
  - Ликер абрикосовый
  - Ликер «Божественный»
  - Ликер айвовый
  - Ликер «Восторг»
  - Ликер апельсиновый
  - Ликер «Грезы»
  - Ликер «Ирония»
  - Ликер «Оранж»
  - Смешанный ликер из апельсинов и лимонов
  - Ликер лимонный
  - Грушевый ликер
  - Ликер яблочный
  - Ликер из яблочной кожуры
  - Клубничный ликер
  - Земляничный ликер
  - Ежевичный ликер
  - Ликер малиновый
  - Ликер из черной смородины
  - Ликер из красной смородины
  - Крыжовенный ликер
  - Ликер клюквенный
  - Рябиновый ликер
  - Ликер сливовый
  - Ликер «Вдохновение»
  - Вишневый ликер
  - Виноградный ликер
  - Ликер из мяты или полыни
  - Ликер тминный
  - Ликер из лепестков черемухи
  - Ликер из лепестков роз
  - Ликер из грецких орехов
  - Ликер ореховый
  - Ликер миндальный «Персико»
- Настойки
  -
  - Настойка мандариновая
  - Настойка апельсиновая
  - «Мокруха»

- Английская настойка
- Лимонная настойка
- Настойка лимонная с пряностями
- Настойка «Старка»
- Померанцевая бесцветная горькая настойка
- Абрикосовая настойка
- Настойка анисовая
- Настойка брусничная
- Настойка бруснично-вишневая
- Настойка ежевичная
- Настойка из крыжовника
- Настойка из вишневых плодоножек
- Настойка из вишен
- Настойка клюквенная
- Настойка грушево-смородиновая
- Рябиновая настойка
- Настойка из рябины и яблок
- Настойка рябиновая «Душистая»
- Свекольная настойка
- Настойка «Горькие слезы»
- Настойка перцовая
- Настойка «Любительская»
- Настойка перцовая «Жгучая»
- Настойка рыбацкая
- Настойка ванильная
- Настойка из листьев барбариса
- Настойка из листьев черной смородины
- Настойка миндальная
- Настойка ореховая
- Настойка из перегородок грецких орехов
- Настойка на мяте, анисе и орешках
- Московская настойка
- Настойка мятная
- Настойка из листьев мяты
- Спотыкач из мяты
- Коньяк домашний
- Настойка кориандровая
- Медовая настойка на травах
- Настойка из женьшеня
- Настойка калгановая
- Настойка «Охотничья»
- Настойка корчемная
- Настойка из цветков пшата (лоха)
- Настойка полынная

- Пенная водка
- Старинная настойка на шалфее, имбире, каланче
- Настойка «Приворотная»
- Настойка французская
- Настойка целебная
- Настойка славянская
- Настойка на зверобое
- Настойка «Добрый Ерофеич»
- Травяная настойка
- Настойка «Запеканка»
- Розовая настойка
- Аралиевая горькая
- Золотой корень
- Липовая настойка
- Настойка из березовых почек
- Березовая настойка с прополисом

○ Наливки

-
- Абрикосовая наливка
- Персиковая наливка
- Наливка из брусники
- Наливка черешневая
- Наливка вишневая
- Наливка вишневая на меду
- Старинный рецепт вишневой наливки
- Наливка вишнево-апельсиновая
- Вишневая наливка по-польски
- Наливка «Печеная вишня»
- Вишневая наливка по-французски
- Наливка из фруктового ассорти
- Наливка из варенья
- Наливка сливовая
- Наливка из сушеных слив (чернослива)
- Яблочная наливка
- Грушевая наливка
- Наливка из дыни
- Наливка клубничная
- Наливка земляничная
- Ежевичная наливка
- Наливка из крыжовника
- Малиново-крыжовенная наливка
- Слабоалкогольная малиновая наливка
- Старинный рецепт наливки из малины и черной смородины

- Наливка из черной смородины
- Спотыкач
- Запеканка из красной смородины
- Наливка из красной смородины и розовых лепестков
- Калиновка
- Рябиновая наливка
- Наливка «Гренобль»
- Наливка кизиловая
- Айвовая наливка
- Имбирная наливка
- Медовая наливка
- Ореховая наливка
- Наливка из скорлупы грецких орехов
- Наливка из персиковых косточек
- Терновка
- Наливка мятная
- Полынная наливка
- Наливка из лепестков роз
- Тминная наливка

○ Ратафии

-
- Ратафия айвовая с пряностями
- Ратафия айвовая
- Ратафия абрикосовая
- Ратафия абрикосовая на косточках
- Английская ратафия
- Ратафия лимонная
- Лекарственная ратафия
- Ратафия из цветов померанца
- Ратафия персиковая
- Ратафия анисовая
- Ратафия из мускатного винограда
- Ратафия виноградная
- Ратафия вишневая
- Ратафия душистая
- Ратафия из красных плодов
- Ратафия вишневая со специями
- Ратафия ежевичная
- Ратафия земляничная
- Ратафия малиновая
- Ратафия ягодная
- Ратафия можжевеловая
- Ратафия изюмная

- Ратафия «Моника»
- Ратафия кардамоновая
- Гвоздичная ратафия
- Липовая ратафия
- Ратафия розовая
- Ратафия мятная
- Ратафия мускатная
- Ратафия ореховая

- Вина
  -
    - Вино из сухофруктов
    - Вино из вишни
    - Вино из яблок
    - Грушевое вино
    - Сливовое вино
    - Вино из ирги
    - Вино из малины, клубники, ежевики, черники, красной смородины, крыжовника
    - Малиновое вино
    - Вино из красной (белой) смородины
    - Смородиновое вино
    - Вино из винограда
    - Подмосковное виноградное вино
- Крепкие вина
  -
    - Красное смородиновое вино
    - Вино из смеси ягод
    - Рябиновое вино
    - Вино из сушеных яблок
    - Сливовое вино
    - Вино вишневое
    - Вино фруктово-ягодное

Иван Пышнов
Домашнее вино, наливка, самогон и другие алкогольные напитки. Лучшие рецепты

Использованы иллюстрации из фотобанка Shutterstock.com
© Пышнов, И.Г., 2015
© ООО «Издательство АСТ», 2016

Получение питьевого спирта (или самогона)

Питьевой спирт *входит в состав крепких напитков и вин. Используется как консервант при заготовках плодов, ягод и соков, является основным компонентом лекарственных и целебных настоек, стимулирует кровообращение (применяется для компрессов и растираний).*

Самогон *– это спиртосодержащая жидкость, полученная путем перегонки через кустарные аппараты алкогольной массы, добытой в результате брожения продуктов, содержащих крахмалистые или сахаристые вещества.*

Винокурение *– процесс получения спиртосодержащей жидкости из пищевых продуктов.*

Спирт легче воды, и именно поэтому он большей частью концентрируется в верхних слоях водного раствора и в бражке. Температура кипения спирта – 78,3 ˚С. Хранить его следует в плотно закрытой стеклянной посуде.

Материалы для производства спирта весьма разнообразны. Легче всего спирт получается из алкогольных жидкостей.

Например, в результате перегонки виноградного вина образуется спирт, служащий для приготовления хорошего коньяка, а яблочное вино после перегонки даст спирт для оригинальной водки «Кальвадос» (см. рецепты).

Для винокурения очень широко используются продукты, богатые сахаром, например, сахарная свекла, но все-таки лучший вариант – продукты, содержащие крахмал: различное зерно или картофель.

Приготовление самогона – сложный технологический процесс, требующий в первую очередь соблюдения температурного режима на отдельных этапах.

Каждый этап включает ряд последовательных операций с заданными параметрами, и только выполнение всех условий позволяет получить конечный продукт высокого качества и экономно использовать сырье.

Поскольку длительность этапов различна, а их выполнение допускает совмещение операций, можно ускорить весь процесс путем правильной его организации.

Приготовление солода — самый продолжительный этап, который в зависимости от вида зерна длится от 5 до 12 дней.

Приготовление дрожжевого затора длится 16–19 ч, (возможно его совмещение с подготовкой сырья).

Затирание основного припаса, включающее его осахаривание и сбраживание затора, продолжается до трех дней.

Этап *перегонки* зависит от объема и производительности перегонного куба и составляет 5–8 ч при объеме бражки 18–20 л.

Этап *очистки спиртового отгона* позволяет получить продукт высокого качества.

Помните, *что мутный самогон с «дурным» запахом и вкусом – результат небрежного отношения к технологическим требованиям, предъявляемым на всех без исключения этапах приготовления.*

Выбор и подготовка исходного сырья

Основным критерием при выборе сырья является его доступность, то есть минимизация затрат на его приобретение. Наиболее часто в качестве сырья используют сахар, но при этом следует помнить, что сахар не только ценный, но и зачастую дефицитный продукт, в то время как в зависимости от географического расположения региона более доступными могут оказаться другие виды сырья: крахмал, различное зерно, сахарная свекла, картофель и т. и. Для сравнения при выборе исходного сырья приводим таблицу выхода спирта и водки из 1 кг различных видов сырья.

Таблица 1

Вид сырья	Выход спирта, л/кг	Выход водки*, л/кг
Крахмал	0,72	1,52
Рис	0,59	1,25
Сахар	0,51	1,10
Гречиха	0,47	1,00
Пшеница	0,43	0,92
Овес	0,36	0,90
Рожь	0,41	0,88
Пшено	0,41	0,88
Горох	0,40	0,86
Ячмень	0,34	0,72
Картофель	0,11–0,18	0,35
Виноград	0,09–0,14	0,25
Сахарная свекла	0,08–0,12	0,21
Груши	0,07	0,165
Яблоки	0,06	0,14
Вишня	0,05	0,121

** Под водкой понимается 40%-й спиртовой раствор.*

Выбор исходного сырья во многом определяет качество готового продукта. Так, например, самогон из сахарной свеклы не годится для приготовления высококачественных сортов самогона,

зато он хорошо подходит для простых, острых и резких напитков, отличающихся сравнительно низкой себестоимостью. Самогон из картофеля получается намного лучшего качества, но требует доработки (двойная или даже тройная перегонка, обязательна дополнительная очистка).

Для получения самогона с высокими вкусовыми качествами и хорошим ароматом часто используют различное плодово-ягодное сырье из яблок, айвы, рябины, ирги, вишни, сливы, малины, черешни и других фруктов и ягод.

Одним из главных факторов, влияющих на качество готового продукта – самогона, является сортность исходного продукта и его качество. Так, например, из яблок лучше использовать осенние и зимние сорта, так как они содержат больше сахара, кислот и дубильных веществ, чем летние. Зимним сортам яблок надо дать полежать, но яблоки, созревшие на дереве, более ароматны. Прекрасным сырьем служат плоды айвы. Технологическая спелость айвы наступает после лежки, когда плоды приобретают свойственную каждому сорту окраску, мягкость, сильный аромат; количество сахара и красящих веществ увеличивается, а дубильных и пектиновых – уменьшается.

Широкое применение в качестве исходного сырья получили различные сорта рябины, в том числе черноплодной. Но из-за терпкости и недостаточной кислотности при ее использовании рекомендуется добавить более кислые ягоды (например, на 2 части черноплодной рябины добавляют 1 часть красной смородины). С целью снижения горьковатого привкуса, рябину следует собирать после первых морозов. Ягоды ирги при ее использовании рекомендуется слегка подвялить, что увеличивает их сахаристость и улучшает аромат.

Во многих регионах России в качестве исходного материала применяют различные дикорастущие ягоды: малину, землянику, чернику и др. При использовании малины следует знать, что желтые и белые сорта не пригодны. Черника – очень нежная ягода, поэтому в переработку должна поступать немедленно после сбора, в противном случае она скисает и приобретает неприятный устойчивый запах, сохраняющийся после перегонки.

Иногда для приготовления исходного сырья используют некоторые листовые овощи, например ревень, содержащий до 0,5 % щавелевой кислоты, которая впоследствии дает неприятный травяной привкус. Избавляются от него путем проваривания в эмалированной посуде в небольшом количестве воды нарезанных на мелкие кусочки черешков ревеня.

Наиболее широкое применение как в виноделии, так и в производстве самогона в качестве исходного сырья получил

виноград. Можно использовать практически все его сорта, но выход готового продукта (самогона) будет зависеть в основном от показателя сахаристости различных сортов и кислотности, определяющей условия брожения.

Для приготовления крепких напитков высокого качества рекомендуется использовать самогон, полученный из крахмального сырья (пшеницы или другого зерна). Процесс приготовления крахмального сырья можно разделить на два этапа: проращивание зерна (чаще называют приготовлением солода) и подготовка раствора из пророщенного сырья (чаще называют приготовлением солодового молока).

Приготовление солода

Солод – продукт искусственного проращивания зерен злаков, содержащих активные вещества – ферменты. Эти вещества определяют способность солода расщеплять (осахаривать) крахмал на простые сахара, которые затем превращаются дрожжами в спирт. Приготовление солода требует особого внимания и чистоты. Хороший солод – основа высокого качества самогона.

Периоды проращивания зерна для разных культур следующие: 7–8 дней для пшеницы, 5–6 дней для ржи, 9—10 дней для ячменя, 8–9 дней для овса и 4–5 дней для проса. При проращивании в зерне образуются активные ферменты, которые значительно ускоряют осахаривание крахмала.

При необходимости солод следует подсушить, однако после подсушки активность ферментов падает на 20 % и, соответственно, увеличиваются сроки проращивания.

Приготовление солода состоит из ряда обязательных операций, которые включают сортировку зерна, замачивание, ращение, очистку от ростков и сушку. Разберем подробнее эти операции.

Возьмем, например, ячмень. Зерно вначале просеивают через сито, затем моют несколько раз в горячей воде при температуре 50–55 °С. После этого замачивают в чистой деревянной или эмалированной посуде, залитой водой наполовину. Всплывшие зерна и мусор удаляют.

Высыпать зерно в воду лучше понемногу – так легче будет удалять мусор. Воду надо менять каждые 7–8 ч. Когда обнаружится, что шелуха легко отделяется от мякоти, кожица зерна надтреснута и обозначается росток, а само зерно при сгибании не лопается, надо заканчивать замачивание и переходить к этапу ращения солода.

Для этого в темном помещении рассыпают зерно слоем до 3 см и накрывают его влажной тканью. В помещении должна поддерживаться температура не выше 17–18 °С и влажность не ниже 40 %. Первые 5 дней зерно через каждые 6–7 ч проветривают, переворачивают, а ткань увлажняют. Затем, чтобы снизить потери крахмала, приток воздуха в помещение ограничивают, а повышение в нем температуры в оставшиеся до окончания процесса дни стараются предотвратить, перемешивая и охлаждая зерно.

Основные признаки прекращения роста: длина ростков достигла 5–6 мм, а корешков – 12–15 мм, зерна утрачивают

мучной вкус и при раскусывании хрустят и пахнут приятным огуречным запахом, а корешки сцепляются друг с другом.

После этого солод рассыпают в теплом сухом помещении и подвяливают. Затем сушат в сушильне до тех пор, пока его влажность не составит 3–3,5 %. Температура при сушке не должна превышать 40 °С. Солод высушен, когда он сух на ощупь, имеет сладкий вкус, корешки и ростки значительно уменьшились и легко отделяются при трении в руках, солод имеет характерный приятный запах. Ростки солода следует удалить. Для этого солод протирают руками, а затем провеивают или протряхивают в сите. Солод, высушенный при температуре не более 40 °С, называют «белым»; такой солод имеет высокую активность ферментов (80 %) и хорошо сохраняется. Хранят солод в сухом помещении в закрытой посуде.

Приготовление солодового молока

Для этого процесса предпочтительно использовать смесь солодов: ячменного, ржаного и просяного в соотношении 2:1:1. Для стерилизации солод трижды промывают горячей водой (65 °С). При этом все компоненты солода смешивают, заливают водой, выдерживают 5–8 мин, сливают воду и подсушивают. Затем смесь помещают в кофемолку и размалывают до получения мелкой муки, которую просеивают сквозь сито и оставшуюся крупную фракцию дробят повторно до получения мелкого помола. Для приготовления водно-солодовой смеси (солодового молока) на 2 кг мучного сырья берут 165 г солода и 900—1000 мл воды.

Для смешивания в домашних условиях используют миксер ручной или электрический, в приемную емкость миксера всыпают солод, наливают половину (350–450 мл) общего количества воды, нагретой до 50–55 °С, тщательно размешивают до получения однородной белой жидкости и настаивают около часа. Полученное концентрированное солодовое молоко разбавляют водой (450 мл), размешивают и подогревают до 50–52 °С. Солодовое молоко желательно процедить.

Затирание основного затора

Затирание (приготовление) основного затора является одним из главных этапов в процессе получения самогона. Основной затор состоит из сладкого сусла, приготовленного из крахмалосодержащего или сахаросодержащего сырья, дрожжевого затора и минеральных добавок.

Одним из важных факторов эффективности сбраживания является поддержание оптимальной температуры (не ниже 18 °С и не выше 24 °С). Так, резкое похолодание в начальный период брожения может полностью его остановить, несмотря на то что еще не весь сахар выбродил.

При низкой температуре дрожжи остаются живыми, но не могут работать. В этом случае необходимо повысить температуру; дрожжи смогут продолжить работу и доведут брожение до конца, но для этого предварительно надо их перемешать. Высокая температура брожения гораздо более опасна, так как она может настолько ослабить жизнедеятельность дрожжей, что возобновить их работу не удастся. В этом случае рекомендуем снять резиновой трубкой сусло с дрожжей, добавить свежих и поставить емкость в помещение с температурой не выше 20 °С.

Скорость реакции сбраживания в нормальных условиях пропорциональна концентрации сахара в браге, но следует учитывать, что реакция сбраживания прекращается при достижении концентрации образовавшегося спирта выше 10 объемных процентов. Отсюда следует, что при недостаточном количестве сахара брожение будет происходить медленно, а излишки сахара просто не будут участвовать в реакции образования спирта, что приведет к дополнительным потерям.

При изготовлении сахарного самогона составляющие компоненты (сахар, дрожжи, вода) рекомендуется применять в соотношении 1,0:0, 1:3,0. Данное соотношение можно использовать для многих видов фруктово-ягодного сырья с учетом показателя сахаристости и влагонасыщенности конкретной смеси. Количество дрожжей в этом случае составляет 25–30 %.

Процесс приготовления браги из пшеницы или другого зерна имеет специфические особенности. Зерно замачивают на несколько дней, проращивают три дня в теплом месте, просушивают 12–14 ч. Затем зерно крупно размалывают толкушкой и разбавляют водой в соотношении один к трем, добавляют сахар из расчета 200 г на 1 кг зерна, дрожжи из расчета 50 г на 1 кг зерна, а также солод в соотношении: на 1 л

воды и 2 кг пшеницы или ржи 0,16 кг солодового молока.

Полученную смесь настаивают в теплом месте в течение 10–15 дней, периодически встряхивая и удаляя образовавшуюся на поверхности накипь. В процессе приготовления брагу накрывают материей или марлей, так как ее запах привлекает насекомых.

При приготовлении браги из картофеля рекомендуем следующие соотношения: на 6–8 кг картофеля берется 10 л воды, 0,2 кг смеси солодов, 0,3 кг сахара и 0,15 кг дрожжей. В случае использования гороха в качестве исходного сырья на 2 кг гороха и 7 л воды добавляют 0,1 кг дрожжей, 0,2 кг солода и 0,25 кг сахара.

Окончательно перебродившая брага приобретает специфический, слегка горьковатый привкус; образование пены и выделение газа в ней практически прекращается, хотя при встряхивании емкости пузырьки газа со дна все еще поднимаются. Запах также заметно меняется и из резкого становится кисло-сладким.

Умение правильно определить момент созревания браги весьма важно для получения хорошего самогона. При перегонке перезревшей браги снижаются его качественные параметры, а использование недозревшей браги существенно уменьшает выход конечного продукта. Однако настоящее умение уловить момент, когда брага созрела, приходит с опытом, поскольку для каждого вида сырья существуют свои особые признаки.

При брожении отмечают три стадии: начальное брожение (длится 25–30 ч), главное брожение (длится 15–24 ч) и дображивание (длится 15–25 ч). Надо отметить, что при использовании бражки на основе свекловичного сахара дображивание может длиться до 120 часов.

При начальном брожении бражка насыщается углекислым газом, ее температура немного повышается, сладкий вначале вкус ослабевает.

При главном брожении бражка «ходит» – идет сильное газообразование, поверхность покрывается пузырьками, образующими пену. Температура поднимается до 29–30 °С. Концентрация алкоголя быстро нарастает, вкус бражки становится горьковато-кислым. В конце этого периода брожения концентрация сахаров в бражке уменьшается до 1,5–3 %.

При дображивании уровень бражки понижается, образование пены и выделение газа в ней практически прекращаются, температура уменьшается до 25 °С, вкус становится еще более горьковато-кислым. Запах также заметно меняется и становится кисло-сладким. Концентрация сахаров понижается до 1 %, кислотность бражки повышается.

По окончании брожения бражку нейтрализуют содой, фильтруют и перегоняют в спирт с помощью перегонных аппаратов. Перегонка бражки, кроме получения спирта, имеет целью отделить нежелательные органические примеси.

Важнейшим элементом процесса сбраживания являются дрожжи – вещество из микроскопических грибков, которые и вызывают брожение. Спирт является продуктом жизнедеятельности дрожжей, но, когда крепость браги достигает 15°, большинство видов дрожжей погибает, независимо от наличия в браге еще не перебродившего сахара.

При брожении плодово-ягодного сырья можно использовать так называемые «дикие дрожжи», которые легко получить в домашних условиях. Для этого спелые ягоды (мыть их нельзя, так как можно смыть дрожжи, находящиеся на поверхности) разминают и помещают в стеклянную бутыль. На 2 стакана размятых ягод кладут полстакана сахарного песка и наливают стакан воды.

Смесь взбалтывают, закрывают ватной пробкой и ставят в темное теплое место на 3–4 дня. Затем сок отделяют от мезги через марлю и употребляют вместо селекционных дрожжей.

Для обеспечения нормального брожения на 10 л браги добавляют 300 г закваски. Срок хранения закваски не более 10 дней. Обычные дрожжи в самогоноварении можно заменить и другими продуктами, например, томатной пастой. В зависимости от концентрации ее берут в 2–3 раза больше, чем дрожжей. Употребляют для этих целей и отвар хмеля.

Варианты приготовления самодельных дрожжей

Первый способ. 1/2 стакана пшеничной муки заливают 3/4 стакана теплой воды. К этой смеси ежедневно в течение трех суток подливают по столовой ложке теплой воды. На четвертые сутки массу проваривают, помешивая, на слабом огне, после чего ее надо остудить и всыпать еще столовую ложку муки. Эту операцию повторяют 2 раза в последующие двое суток. Приготовленную массу держат в посуде, накрытой полотенцем, при комнатной температуре (20–22 °С). К концу недели дрожжи будут готовы. Хранят их в плотно закрытой стеклянной банке в холодильнике, не замораживая, 8—10 суток и используют так же, как прессованные дрожжи.

Второй способ. Две столовые ложки хмеля (сушеных женских соплодий) заливают двумя стаканами кипятка и варят 5—10 мин. Отвар процеживают сквозь сито и еще раз доводят до кипения. Затем в чистую эмалированную посуду всыпают стакан пшеничной муки и постепенно вливают и тщательно перемешивают горячий отвар. Накрывают емкость чистым

полотенцем, держат в теплом месте 1,5–2 суток, после чего дрожжи готовы. На 5 стаканов затора кладут стакан дрожжей. Оставшиеся дрожжи сохраняются в холодильнике 2–3 суток, если всыпать в них стакан муки и дать постоять в тепле 4 ч.

При дальнейшем использовании дрожжи сначала разбавляют стаканом теплой воды и помещают на 1,5–2 ч в теплое место.

Во время брожения, помимо реакции получения этилового спирта, одновременно происходит окисление образовавшегося спирта, в результате чего образуются вредные продукты окисления, попадающие в самогон. Так, например, уксусный альдегид, который образуется при взаимодействии этилового спирта с воздухом, относится к третьему классу опасности. Не менее опасными являются и другие продукты окисления: этанол, метан и уксусная кислота.

Содержание перечисленных продуктов окисления в браге, а следовательно и в конечном продукте – самогоне, можно значительно снизить путем ограничения доступа воздуха во время брожения (установка водяного затвора). К некоторому снижению содержания вредных продуктов окисления приводит увеличение скорости сбраживания за счет дополнительного внесения сахара в брагу (то есть повышения концентрации сахара на 15–20 %), что отрицательно сказывается на себестоимости готового продукта.

Перегонка

Перегонка зрелой бражки позволяет получить спиртовой раствор повышенной концентрации. Перебродившая бражка содержит от 8,5 до 14,5 % алкоголя. Для перегонки бражки необходимо смонтировать перегонный куб, подключить охлаждение, проверить герметичность соединения трубок и уплотнений. Перегонку можно проводить с использованием различных нагревательных устройств, в том числе и газовых горелок с открытым огнем, но предпочтительнее использовать закрытые теплонагревательные приборы.

При перегонке бражку заливают в перегонный куб, заполняя не более двух третей объема куба, закрывают уплотненной крышкой и нагревают. Сначала нагрев проводят с высокой скоростью (до 5 °С/мин), затем при достижении температуры 70 °С снижают скорость нагрева до 1 °С/мин. Температуру измеряют термометром 0—100 °С.

При кипении бражки образуются пары, содержащие в несколько раз больше алкоголя, чем раствор *(табл. 2)*.

Таблица 2

Точка кипения смеси, °С	Содержание алкоголя в смеси, °	Содержание алкоголя в парах, °
100	0	0
98,75	1	13
97,5	2	28
95	5	42
93,75	7	50
92,5	10	55
91,25	12	61
90	15	66
88,75	18	68
87,5	20	71
85	30	78
83,75	40	82

Кипение бражки начинается при температуре 90–93 °С в зависимости от концентрации алкоголя. При появлении первого

отгона надо снизить скорость нагрева, установить скорость истечения отгона 120–150 капель в минуту и измерить его температуру.

При температуре отгона выше 30 °С следует увеличить охлаждение и циркуляцию воды в холодильнике. Затем надо стабилизировать скорость истечения отгона и довести ее до максимально возможной, но не допускать выброса бражки в трубопровод прибора.

При перегонке температура бражки в паровичке прибора будет медленно повышаться, и при достижении 98,7 °С перегонку следует закончить, поскольку содержание алкоголя в бражке составляет менее 1 %, а кроме того, при такой температуре происходит интенсивное накопление в спирте сивушных масел.

Для того чтобы перегнать весь алкоголь, содержащийся в первоначальном объеме бражки, надо перегнать не более одной трети ее объема.

Однократная перегонка дает отгон в три раза более концентрированный. Для получения сырого, то есть неочищенного, спирта концентрацией 80° перегонку проводят несколько раз, количество перегонок зависит от устройства перегонного прибора. Некоторые конструкции перегонных кубов позволяют получать концентрацию спирта 72–80° после второй перегонки.

В результате первой перегонки надо получить отгон по объему не более половины первоначального объема бражки, использованной при перегонке (3 л отгона получают из 6 л бражки). После перегонки спиртовой отгон обрабатывают содой, повторно перегоняют и проводят его ректификацию, в результате которой получают очищенный питьевой спирт – ректификат.

Перегонка первичного отгона. Спиртовой отгон после первой перегонки нейтрализуют добавлением каустической соды или золы березовых дров (10 г соды на 1 л отгона). Для повторной перегонки спиртовой отгон сливают в перегонный куб, заполняя не более 3/4 его объема. Сначала нагревают интенсивно, а при достижении температуры 70 °С снижают интенсивность нагрева. Температура кипения отгона находится в пределах 85–87 °С, до этой температуры нагрев ведут медленно. При появлении вторичного отгона скорость нагрева надо увеличить и стабилизировать максимальное истечение отгона.

В процессе второй перегонки контролируют концентрацию спирта в приемнике посредством спиртомера. При достижении концентрации вторичного отгона 55–60° полученный спирт надо слить в другую емкость и продолжить перегонку второй фракции до тех пор, пока температура кипения не поднимется до 98,5 °С.

Полученный спиртовой отгон второй фракции с низкой концентрацией алкоголя (30°) надо перегнать еще раз. Для этого следует измерить объем отгона, а также объем полученного спирта. Суммарный объем спирта двух фракций, полученный в результате второй перегонки, составляет не более 1/2 первоначального объема спиртового отгона.

Концентрацию спирта приближенно можно определить методом сжигания. Для этого небольшую пробу (20 мл) спирта помещают в столовую ложку и подносят зажженную спичку: возгорания не происходит – концентрация менее 30°; возгорание прерывистое, с мигающим пламенем – концентрация 35–38°; ровное устойчивое горение с высоким пламенем, водный остаток менее половины начального объема – концентрация спирта более 50°.

Выход алкоголя зависит от вида сырья и качества выполнения всех операций. Этот показатель характеризует эффективность использования сырья и квалификацию производителя.

Очистка самогона

Самогон кроме этилового спирта и воды содержит еще и вредные примеси, которые необходимо удалить.

Для каждого вида примеси применяют свой способ очистки, но чаще всего используют марганцовку и древесный уголь. При правильном применении этих способов очистки самогон из хорошего сырья достигает «хрустальной» чистоты.

Приводим несколько проверенных практикой и временем старинных рецептов очистки:

1. Перед перегонкой в зависимости от величины куба положить от трех до шести горстей просеянной золы березовых дров с несколькими горстями соли. Вторую перегонку проводить без золы и соли.

2. На 6 л самогона добавить 1 л свежего молока и перегонять так, чтобы шло чисто и не было ни малейшей частицы погону.

3. В 12,3 л самогона насыпать 400 г чистых березовых углей. Настаивать до тех пор, пока все угли не осядут и водка не станет чистой, после чего ее слить, разбавить водой в соотношении 2:1 (одна часть – вода), добавить 800 г изюма и перегнать еще раз.

Полная схема очистки включает химическую очистку, специальную перегонку, фильтрование и настаивание. Для любой очистки надо брать самогон после первой перегонки и вести процессы при комнатной температуре, так как высокоградусный спирт плохо отдает примеси, а при повышенной температуре некоторые вещества попросту не улавливаются. Этот самогон обрабатывают раствором марганцовки из расчета 1–2 г на литр, причем нужное количество марганцовки лучше предварительно развести в небольшом количестве кипяченой воды. Раствор выливают в самогон, тщательно размешивают и оставляют до выпадения осадка и осветления (в пределах 8—10 ч). После этого самогон фильтруют через полотно и проводят специальную перегонку.

При перегонке высокоградусного самогона его разбавляют водой до концентрации 40–45°, затем помещают в куб и проводят нагревание с высокой скоростью до 60 °С, а затем, снижая скорость нагрева, медленно доводят до температуры кипения, которая находится в интервале 83,5—84,5 °С.

Первую полученную фракцию, объем которой составляет примерно 5–8 % от объема алкоголя, в дальнейшем используют только для технических целей. Здесь содержатся легкокипящие примеси.

Вторую фракцию получают при повышенной скорости нагрева

до температуры 96–97 °С. Ее и используют для получения напитков.

Третья фракция содержит спирт низкой концентрации, зато имеет высокое содержание сивушных масел. Ее можно перегнать еще раз.

После перегонок проводят фильтрацию через различные фильтры. Лучше вновь развести самогон до концентрации 40–45°. Можно ограничиться только фильтрацией через активированный уголь. Значительно проще употреблять изготовленный в домашних условиях древесный уголь. Для повышения его поглотительной способности необходимо обязательно очистить древесину от коры и вырезать из чурок сердцевину и сучки.

Чаще всего древесный уголь для очистки спирта приготовляют из березовых и дубовых дров. Дрова распиливают на небольшие плашки 3–5 см, раскалывают на чурбачки, просушивают в течение 2–3 недель в теплом помещении, затем кладут в чугунный или железный котелок с крышкой и нагревают на сильном жару в печи или на костре до полного пережигания, которое длится 1,5–2 ч. Пережженный уголь остужают вместе с котелком при плотно закрытой крышке. После этого уголь используют для обработки спирта и изготовления фильтров. Хранят в плотно закрытой посуде.

Перед употреблением уголь дробят до размера кусочков 5–7 мм, просеивают сквозь сито и отделяют пыль, которую не используют. Уголь можно использовать многократно, если перед употреблением восстановить его свойства. Для этого необходимо обработать уголь 2 %-м раствором соляной кислоты, промыть водой и высушить, а затем снова прокалить уголь на огне в закрытом котелке.

Поглотительная способность угля разных деревьев в порядке убывания такова: буковый, березовый, сосновый, липовый, еловый, дубовый, осиновый, ольховый, тополиный.

Казалось бы, получение древесного угля в городской квартире невозможно из-за дыма и копоти. Но, сделав несложное устройство, этих неудобств можно избежать. Надо взять массивную литую кастрюлю типа гусятницы (ни в коем случае не эмалированную). В крышке просверлить отверстие и нарезать резьбу. На отрезке трубки 80—100 мм нарезать резьбу соответственно резьбе отверстия. Трубку вкрутить в отверстие – получится штуцер.

Затем на штуцер туго надеть резиновую трубку, а другой конец трубки опустить в банку с водой. В кастрюлю на дно положить обломки березовых, ольховых, ивовых веточек, накрыть крышкой, по периметру крышки промазать глиной, чтобы не было

утечки дыма. Кастрюлю поставить на огонь и прокалить. Дым будет попадать в воду и фильтроваться. После нагрева кастрюлю охладить, вынуть готовый древесный уголь.

Угли заливают самогоном (из расчета 50 г на литр) и, взбалтывая емкость по 3–4 раза в день, настаивают. По истечении трех недель настаивают еще неделю, но уже не взбалтывая, а затем фильтруют.

Для очистки ароматизированных самогонов употребляют сложные составные фильтры. Они изготавливаются из материи, ваты, песка (древесного угля). Матерчатый фильтр делают из плотной ткани, которую сшивают в виде конусного мешка. Песчаный фильтр изготавливают из чистого крупнозернистого песка, который просеивают через сито, промывают в проточной воде, а затем кипятят или прокаливают в течение 30–40 мин.

Составной фильтр собирают следующим образом. В неметаллическую воронку кладут двойной слой марли и слой ваты, насыпают заготовленный песок слоем 20–30 мм, а сверху укладывают второй слой марли. Такой фильтр пропускает около одного литра самогона в час. Песок можно заменить толченым углем, при этом вместо нижнего слоя марли нужно взять полотно.

Улучшение вкусовых и цветовых качеств самогона

Любой напиток оценивается прежде всего по внешнему виду, консистенции, запаху и вкусу. Улучшить вид и аромат напитка, придать ему определенный привкус помогают различные добавки. Только ленивый, не уважающий себя и продукт изготовления человек будет пить самогон в чистом виде.

При подслащивании обычно используют специальный сироп, для приготовления которого 1 кг сахара варят в 1 л воды, снимая пену до тех пор, пока она не перестанет появляться. Затем остужают и выдерживают две недели, чтобы оставшийся в нем тончайший «ил» опустился на дно.

При смешивании самогона и сиропа или меда происходит выделение газов и нагревание смеси. Если газовыделение закончилось, значит, процесс завершен. Затем добавляют несколько таблеток с активированным углем и тщательно взбалтывают. Настаивают 1–2 ч при комнатной температуре и процеживают через плотную ткань. Напиток разливают по бутылкам и выдерживают двое-трое суток при температуре 3–4 °С. После этого он приобретает приятный вкус, а спиртовой привкус практически исчезает.

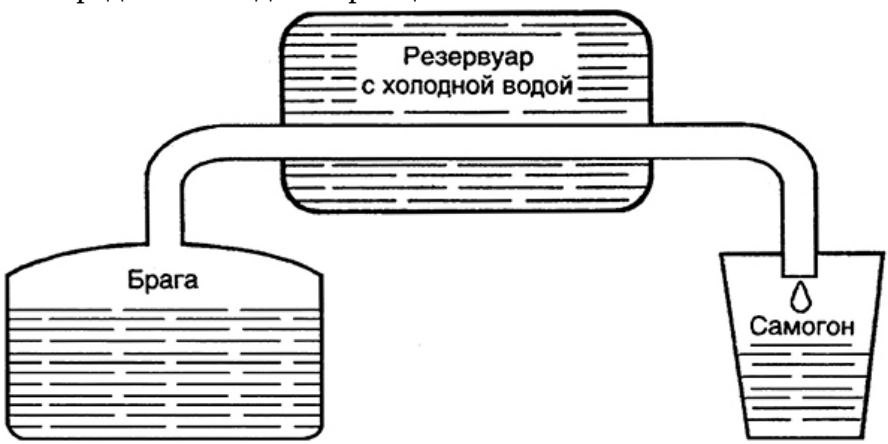
Подслащивать самогон можно и вареньем. Для этого на 3 л самогона надо класть 3–4 чайные ложки варенья.

При приготовлении различных сортов крепких напитков на основе самогона применяют искусственные ароматизированные красители или растительные вещества как в сыром, так и в заранее приготовленном виде. Химические добавки применяют в соответствии с указаниями на упаковке красителя и рекомендуемой дозировкой.

Оборудование

Существует большое количество конструкций перегонных аппаратов: от самых простейших до сложных, с электроникой и системой автоматики. В данном разделе описан общий принцип работы таких аппаратов, а также приведены конструкции, изготовление которых под силу любому домашнему умельцу.

Поскольку технологический процесс перегонки сводится к нагреванию сырья и конденсации образующихся паров, весь диапазон различных конструкций аппаратов для перегонки может быть представлен одной принципиальной схемой:

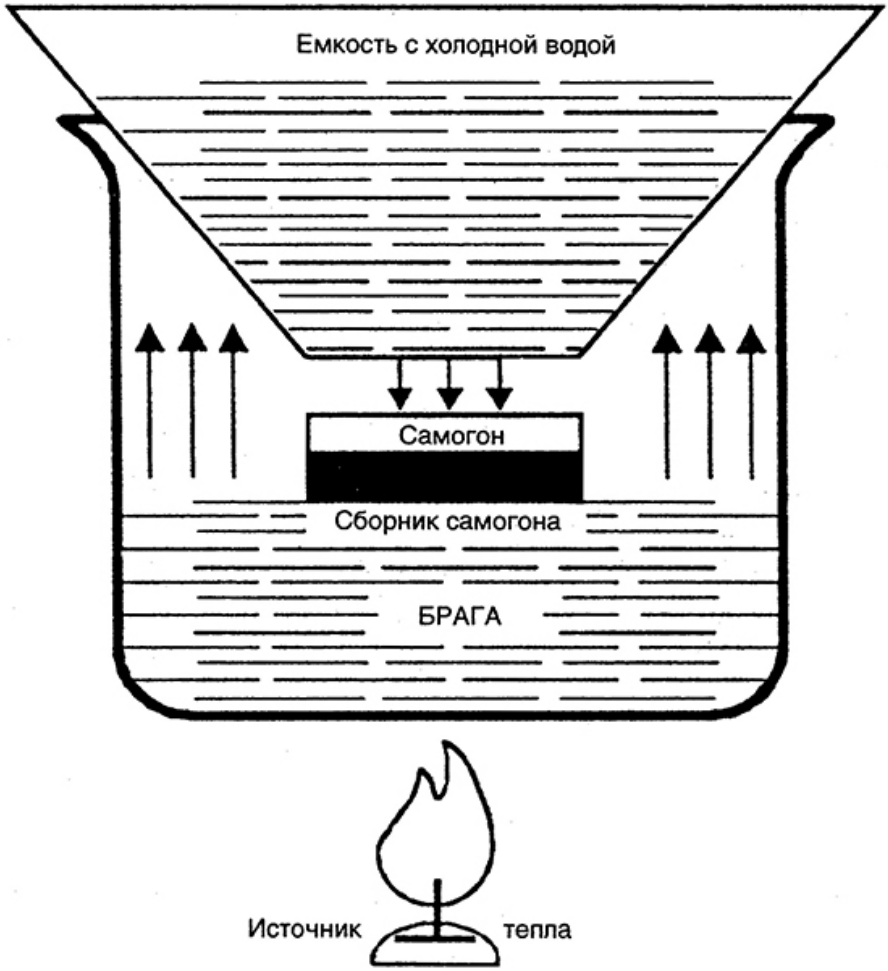


Качество получаемого самогона зависит не только от сырья, рецепта и правильности ведения технологического процесса, но и во многом от конструкции аппарата для перегонки. Используя приведенные здесь общие сведения, можно изготовить большое количество самых разнообразных конструкций самогонных аппаратов.

Самый простой аппарат для перегонки – «Тарелку» можно собрать из кастрюли и двух тарелок, одна из которых просто плавает на поверхности бражки, а другая (с водой) служит холодильником.

Бражка нагревается при помощи горелки, при этом спиртосодержащий пар поднимается вверх, конденсируется на стенках верхней тарелки и скатывается каплями в плавающую тарелку. При завершении перегонки спиртовой раствор, образовавшийся в тарелке-приемнике, аккуратно сливают.

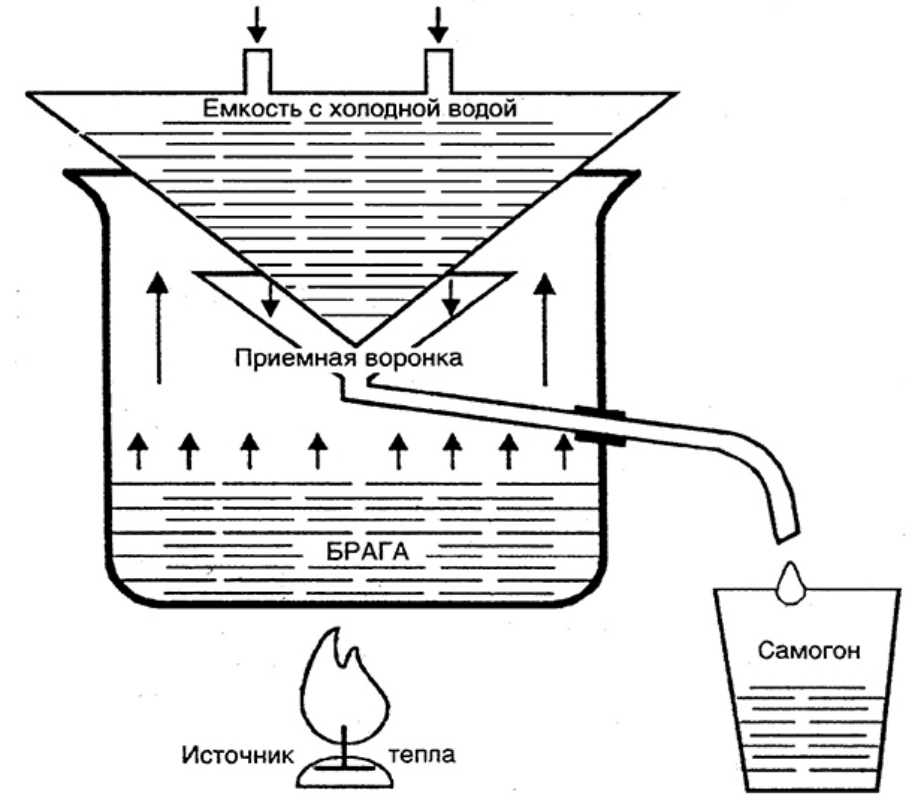
Схематически аппарат «Тарелка» можно изобразить следующим образом:



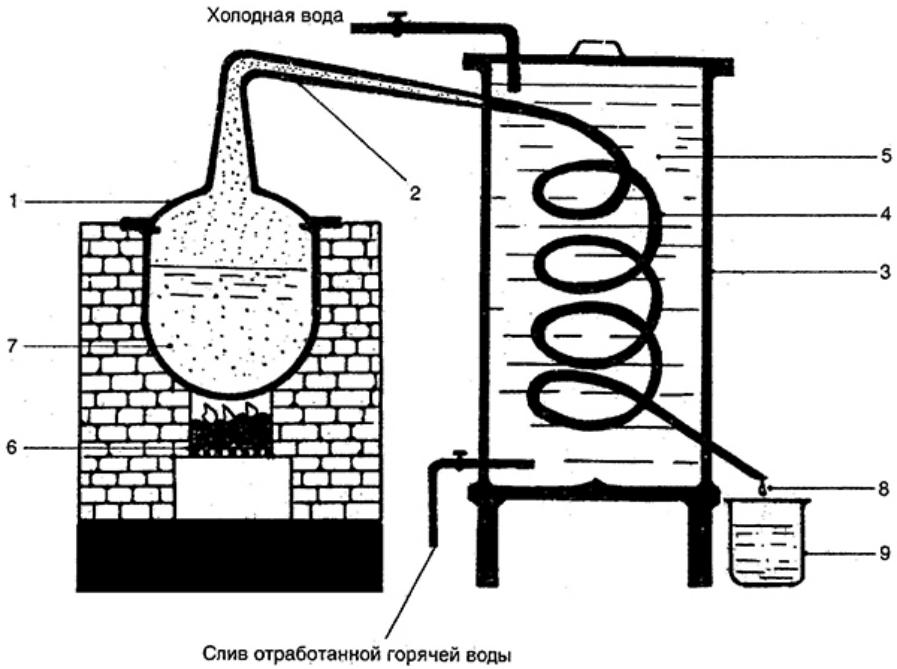
Перегонный аппарат «Воронка» – усовершенствованный вариант описанного выше перегонного устройства. Изготавливают его следующим образом: в бак или любую другую емкость из нержавеющей стали (или пищевого алюминия) на 10–15 л как крышку вставляют конус, изготовленный также из нержавеющей стали. К конусу на расстоянии 1,5–2 см с помощью пластинок припаивают воронку, в которую будет стекать жидкость с охлажденных стенок. В стенке емкости проделывают отверстие, в которое наклонно впаивается кусок трубки. В верхнюю часть корпуса впаивают две трубки, на которые надевают резиновые шланги. Один из них соединяют с краном холодной воды, по другому отработанная вода вытекает в раковину.

Стык конуса и емкости промазывают тестом. Это важно сделать по трем причинам: во-первых, промазывание шва исключает выход наружу спиртоносных паров; во-вторых, в случае

образования избыточного давления в емкости взрыв будет предотвращен, и, в-третьих, нагревающееся тесто будет распространять в помещении приятный запах хлебной сдобы. Схема перегонного аппарата «Воронка»:



На иллюстрации ниже изображено старинное устройство «Перегонный куб». На протяжении столетий он верой и правдой служил винокурам в разных странах. В наших селах до сих пор можно встретить такие агрегаты. Пользуется ими согласно очередности все село (или улица).



Перегонный куб и сейчас используют в Шотландии, Ирландии.

Устройство перегонного куба несложное: медный сосуд (1), напоминающий огромный чайник с круглым дном и горлом, соединенным длинной трубой (2) с конденсатором (3). Конденсатор представляет собой медный змеевик (4), погруженный в емкость, где циркулирует холодная вода (5). Когда перегонный куб подогревают на открытом огне (6), бражка (7) кипит и пар попадает в змеевик, в нем пар конденсируется и превращается в жидкость, которая стекает тонкой струйкой (8) в приемную тару (9).

В принципе такой же метод применяется и на современных спиртовых заводах с непрерывным процессом перегонки.

Простой перегонный куб можно собрать из разной посуды и огнеупорных сосудов, которые есть в каждом доме. Такой прибор состоит из вместительной емкости – паровичка, в который заливают зрелую бражку; уплотнительной крышки с термометром и трубопроводом, охладителя, в качестве которого используют змеевик, помещенный в бак с холодной водой. Спиртовой отгон собирается в приемнике, в который помещают ареометр.

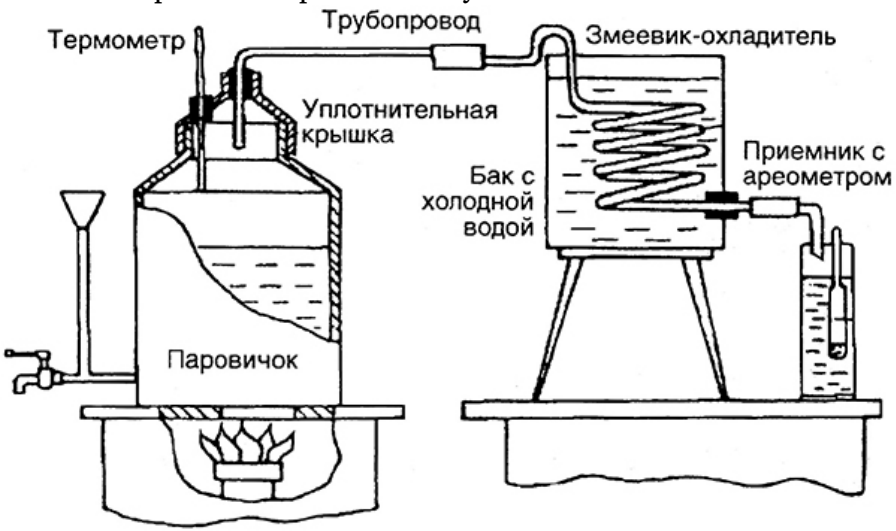
При перегонке бражку наливают в паровичок не более чем на 2/3 объема и нагревают до кипения. При этом с помощью термометра надо следить за началом кипения. Имейте в виду, что, когда не отрегулирован нагрев жидкости, может произойти

выброс бражки в паровой трубопровод, и это приведет к прекращению перегонки и необходимости промывать трубопровод прибора.

Для предотвращения этого после повышения температуры выше 80 °С нагрев уменьшают и добиваются спокойного устойчивого кипения.

При повышении температуры кипения выше 98,5 °С перегонку прекращают, так как при более высокой температуре происходит интенсивное накопление в спирте сивушных масел.

Схема простого перегонного куба:



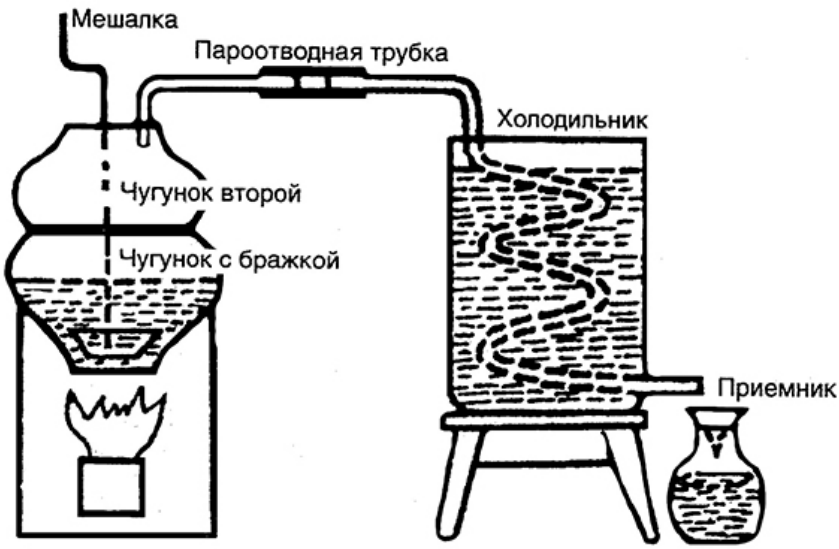
В настоящее время в сельской местности наибольшее распространение получили перегонные конструкции, собранные из бидонов от молокодоильных аппаратов. У них уже готовая герметическая крышка со штуцерами для трубок.

В городских условиях очень часто аппарат для перегонки изготавливается из обыкновенной скороварки. Для этого вынимают клапаны из крышки скороварки, а на их место устанавливают пробки (одна для трубки, другая для термометра). Однако всегда следует помнить, что излишне сложная конструкция аппарата вовсе не гарантирует качество и эффективность самогоноварения.

Простейшая перегонная конструкция «Чугунок» показана на следующем рисунке.

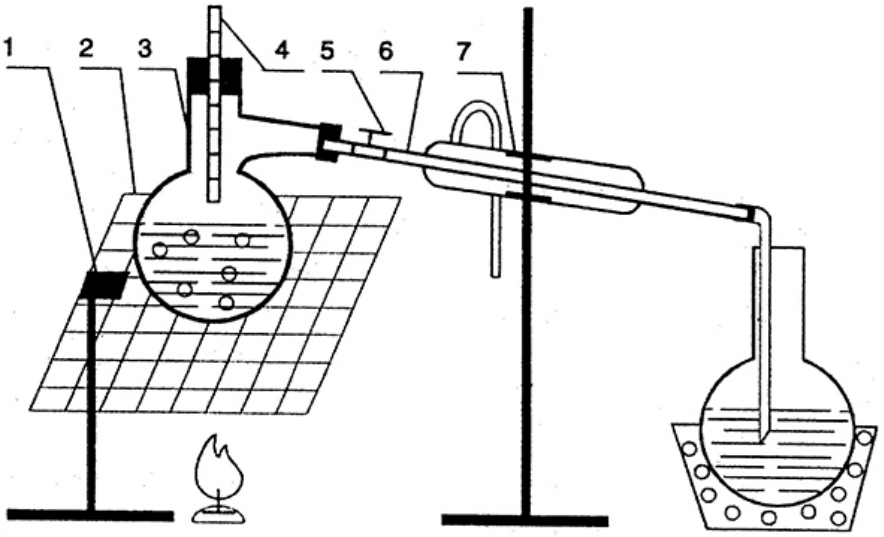
Чугунок с бражкой накрыт сверху вторым чугунком, в котором установлена мешалка и пароотводная трубка, соединенная с холодильником. Спиртосодержащие пары конденсируются в холодильнике и стекают в приемник. Место соприкосновения чугунков замазывается тестом.

Конструкция еще одного аппарата для перегонки браги отличается компактностью и допустимостью комплектации отдельных элементов, но обладает не очень высокой производительностью.



Этот вариант аппарата используют для перегонки браги и ароматизированных водок в небольших количествах (до 0,5 л).

На асбестовое сито (2), закрепленное в штативе (1), ставят колбу (3) с пробками, плотно закрепленными в горловинах. В верхней пробке делают отверстие для термометра (4), а в боковой – для трубки (6) с краном (5), которая соединяет колбу с холодильником (7). Колбу (3) выбирают такого размера, чтобы подвергаемая перегонке жидкость занимала 2/3 ее объема.



Нагревание – важная операция при приготовлении спирта, так как режим нагрева в значительной степени определяет чистоту полученного спирта, а также эффективное использование электроэнергии и топлива.

Нагревание непосредственно пламенем горелки применяют чаще всего при перегонке бражки. При этом регулируют температуру нагрева изменением величины пламени или изменением расстояния от пламени до нагревательного сосуда. Такой способ нагрева дает неравномерную температуру, вызывая разогрев нижних слоев перегоняемой жидкости, значительно превышающий температуру верхних слоев. В результате возможно подгорание в резервуаре перегонного куба осадка, который трудно удалить. Для более равномерного нагрева применяют асбестированную сетку, металлическую пластину или электронагреватели закрытого типа, на которые ставят нагреваемый сосуд.

Самый простой способ равномерного нагрева – нагревание с помощью воздушной бани, для чего можно использовать любой металлический сосуд. Дно сосуда пробивают в нескольких местах, ближе к стенкам, затем вырезают кружок из асбеста и кладут на пробитое дно. Нагреваемый сосуд устанавливают внутри металлического на треноге или на кольце через асбестовую прокладку. Горелка нагревает нижний асбестовый кружок, не соприкасающийся с нагреваемым сосудом, при этом нагретый воздух поступает в металлическую емкость и согревает сосуд.

В настоящее время широко используются электрические воздушные и водяные бани, которые весьма удобны в обращении. Для нагрева перегонного куба можно использовать песочную

баню, которая представляет собой сковородку с высокими бортами, наполненную песком. Нагревают песочную баню снизу, посредством горелки или электронагревателя. Песочная баня обеспечивает равномерный нагрев, а для контроля температуры такую баню оснащают термометром, измерительный наконечник которого погружается в песок.

Для контроля температуры смеси во время брожения можно использовать обычный термометр, а при перегонке требуются специальные термометры со шкалой до 120 ˚С.

Для определения процентного содержания алкоголя, или так называемой крепости напитка, используют специальный прибор – ареометр. Следует помнить, что самогон, полученный из различного исходного сырья, а также настоянный на различных добавках, при одинаковом содержании алкоголя может значительно отличаться по удельному весу Поэтому показания ареометра не всегда соответствуют действительности.

Ареометр можно сделать самому. В пробирку высотой 60–90 мм помещают небольшой тяжелый грузик (дробь, кусочки свинца) и закрывают пробкой. В пробку вставляют тонкий деревянный стержень длиной 100–150 мм. Пробирку помещают в емкость с дистиллированной водой при температуре 20 ˚С и, изменяя вес груза, добиваются, чтобы тонкий стержень почти полностью скрылся в воде. В этом положении делают отметку на стержне. Для определения верхнего предела измерения прибор помещают в калиброванный спиртовой раствор с концентрацией 80˚. Расстояние между верхним и нижним пределами делят на определенное количество частей (например, 10). Прибор готов.

Помните, что не всякая посуда может использоваться при самогоноварении. Лучшая тара – дубовый бочонок, стеклянный баллон, эмалированный бачок. Кратковременно допускается использование алюминиевой посуды. Пластмассовая тара может использоваться только в том случае, если на ней стоит клеймо «Для пищевых продуктов». Совершенно недопустимо применение медной и железной тары.

При использовании любой конструкции самогонного аппарата возникает необходимость применения различных трубок, шлангов, пробок и т. д. Следует помнить, что продукты брожения и перегонки относятся к химически активным веществам, поэтому для соединения отдельных узлов оборудования, по возможности, следует применять нержавейку, стекло или специальную резину.

Рецепты алкогольных напитков домашнего приготовления

Рецепты самогонок

Самогон *– это этиловый спирт, получаемый в домашних условиях при перегонке браги. Это старинный русский крепкий напиток, получивший широкое распространение в России уже в XVI в.*

Незабвенный Остап Сулейман Мария Бендер Бей знал не менее 200 способов изготовления самогона. Вершиной его познаний было выдавливание живительной влаги из табуретки.

Обыкновенные люди таким разнообразием рецептов не владеют. Однако народная фантазия в этом вопросе поистине неисчерпаема, на сегодняшний день можно получить добротный самогон, используя несложное и недорогое оборудование.

Самогонка быстрым способом

1-й способ. Горох, сахар и дрожжи залить теплой водой. Размешать и добавить небольшое количество парного молока. Затор выстаивать 1 день. Затем перегнать обычным способом.

Компоненты: горох – 1 кг, сахар – 5 кг, дрожжи – 500 г, вода – 15 л, молоко —1 л.

2-й способ. Смешать измельченный сырой картофель средней величины, раскрошенный хлеб, сахар и дрожжи. Залить кипяченой водой и молоком. Затор выстаивать 1 день.

Затем перегнать обычным способом.

Компоненты: сахар – 5 кг, дрожжи – 500 г, вода – 25 л, картофель – 25 шт., молоко – 600 мл, хлеб – 4 буханки.

Самогонка из варенья

Застоявшееся варенье развести теплой водой, добавить дрожжи. Для того, чтобы получить больший выход водки, желательно добавить сахар. Закваску поставить в теплое место на 5 дней. Затем перегнать обычным способом.

Компоненты: варенье – 3 л, дрожжи – 100 г, вода – 15 л, сахар – 1,5 кг.

Самогон за 2 часа

Поместить все компоненты в стиральную машину. Крутить 2 ч, затем дать отстояться и перегнать.

Компоненты: сахар – 10 кг, дрожжи – 100 г, молоко – 3л, вода

– 30–40 л.

Без дрожжей и сахара

В этом рецепте дрожжи и сахар заменены запаркой и солодом.

Запарка: в указанном количестве воды заварить необходимое количество свежего или сухого хмеля, дать немного настояться, отвар процедить, в еще теплом размешать пригоршню муки. После кратковременной выстойки (30–40 мин) запарка готова.

Солод: прорастить зерна ржи, высушить их и смолоть.

В основной продукт – свеклу, картошку, яблоки, груши и т. д. – добавить запарку и солод, развести водой до полужидкого состояния, дать «выиграться» в теплом месте, перегнать. Выход – 3 л.

Компоненты: вода – 2 л, свежий хмель – 1 пригоршня (сухой – 2), мука – 1 пригоршня, зерна ржи, солод – 3 кг, основной продукт (свекла, картошка, яблоки, груши и т. д.) – 5–6 л.

Яблочный самогон

Свежие яблоки залить самогоном, чтобы все они были покрыты жидкостью, и настаивать полгода. Затем процедить, слить в кастрюлю, подсластить по вкусу и дать вскипеть 3 раза, следя за тем, чтобы самогон не вспыхнул. Дать отстояться в прохладном месте, чтобы гуща осела на дно, процедить и добавить воды из расчета 2,5 л на 10 л самогона. Затем перегнать и отфильтровать.

Самогонка из яблочного сока

Свежеотжатый яблочный сок смешать с сахаром и добавить дрожжи. Закваску поставить в теплое место на 6–7 дней. Затем перегнать.

Компоненты: яблочный сок – 35 л, дрожжи – 200 г, сахар – 3 кг.

Самогон из фруктово-ягодного сока

Взять сок, добавить дрожжи, настаивать 14 дней в темном месте при температуре 20–24 °С. Когда брожение прекратится, перегнать. Выход – 2–3 л.

Компоненты: сок – 9 л, дрожжи – 250–300 г.

Самогонка из крахмала

Размешать крахмал в воде и заварить, как кисель. Затем добавить дрожжи и сахар. Через 4–5 дней, когда процесс брожения закончится, перегнать обычным способом.

Компоненты: крахмал – 10 кг, вода – 22 л, дрожжи – 500 г, сахар – 1 кг.

Самогон из вишни

1-й способ. Очистить самогон путем настаивания его на углях. Мякоть вишен и толченые косточки залить очищенным самогоном и перегнать. Наполнить приготовленную для самогона бутыль свежими вишнями и залить перегнанным самогоном так, чтобы самогон покрывал вишни на 8 см, и настаивать. Готовность напитка определяется по густоте: если самогон липнет к стеклу, то его можно слить, и он готов к употреблению. Иногда в такой самогон добавляют сахар из расчета 100–300 г сахара на 0,6 л.

2-й способ. Из вишен вынуть косточки, мякоть размять и положить на 2 дня в прохладное место для выделения сока. Затем мякоть отжать через полотно, а выжимки перемешать с толчеными косточками, залить французской водкой и перегнать. Полученный самогон разбавить вишневым соком из расчета 2:1, добавить сахара, хорошо перемешать и отфильтровать.

Компоненты: французская водка – 3,5–4,5 л, вишневый сок, сахар.

3-й способ. Взять вишни, вынуть косточки, мякоть отжать через холст или двойную марлю. Выжимки и косточки истолочь и сложить в ведерный куб, залить французской водкой, добавить молоко и перегнать. К перегнанному самогону добавить вишневый сок и сахарную пудру, хорошо размешать и отфильтровать (количество вишневого сока и сахарной пудры в рецепте дается в расчете на 1 л самогона).

Компоненты: вишни – 30–36 л, французская водка, молоко – 1,2 л, вишневый сок – 3 л, сахарная пудра – 600–650 г.

4-й способ. Двойной самогон, 65 г корицы, 25 г кардамона, 15 г гвоздики, мускатный орех, воду, толченые вишневые косточки перегонять до тех пор, пока не пойдет чистая водка. Отжать сок из свежих вишен, залить его в емкость, дать отстояться, а когда гуща опадет, процедить. Перелить сок в кастрюлю, добавить сахар и варить до уваривания 1/3, затем добавить 15 г корицы, 6 г семян кардамона, 10 г гвоздики, накрыть крышкой и томить на медленном огне без кипения, после чего остудить. В рецепте количество сахара, корицы, кардамона и

гвоздики приводится в расчете на 1,2 л сока. Приготовленным соком разбавить полученный самогон из расчета 2:1 (одна часть – самогон), перемешать и отфильтровать.

Компоненты: двойной самогон – 5 л, корица – 80 г, кардамон – 31 г, гвоздика – 25 г, мускатный орех – 15 г, вода – 0,6 л, толченые вишневые косточки – 4 горсти, сахар – 400 г.

Самогонка из патоки

Патоку и дрожжи развести теплой водой. Через 6–7 дней, когда процесс брожения закончится, перегнать на паровом аппарате.

Компоненты: патока – 1 ведро, вода – 25 л, дрожжи – 250 г.

Самогонка из сахара

Сахар растворить в теплой воде, добавить дрожжи, ветки смородины или вишни. Поставить в теплое место на неделю. Потом перегнать. Нежелательно увеличивать расход сахара, так как он «перегорает» и уходит в отходы.

Компоненты: сахар – 6 кг, вода – 30 л, дрожжи – 200 г.

Самогонка из конфет

Карамель развести в теплой воде и поставить в теплое место на 40–45 дней. Когда процесс брожения закончится, перегнать.

Компоненты: конфеты (карамель) – 2,5 кг, вода – 12 л.

«Медовуха»

Указанные компоненты поместить в подходящую емкость и настаивать в теплом месте неделю. Выход готового продукта – 7 л.

Компоненты: мед – 4 банки (700-граммовых), сироп – 1 банка (3-литровая), вода – 27 л, дрожжи – 300 г.

Малиновый самогон

1-й способ. Свежую малину и мелко искрошенный фиалковый корень залить двойным самогоном, настаивать 6 дней, затем перегнать.

Компоненты: свежая малина – 800 г, фиалковый корень – 35 г, двойной самогон – 12 л.

2-й способ: Взять свежую малину, залить указанным количеством самогона и настаивать 2 дня, затем перегнать и подсластить по вкусу.

Компоненты: свежая малина – 400 г, самогон – 12 л, сахар – по вкусу.

Анисовый самогон

1-й способ. Истолочь 200 г семян аниса, залить их указанным количеством очищенного двойного самогона и настаивать 4 недели. Добавить воду и перегнать. В перегнанный самогон добавить 200 г толченых семян аниса и вновь настаивать 4 недели. Отфильтровать и разбавить на 1/3 мягкой родниковой водой.

Компоненты: семена аниса – 400 г, очищенный двойной самогон – 10 л, вода – 5 л, мягкая родниковая вода.

2-й способ. Истолочь крупно семена аниса, залить их 6 л очищенного двойного самогона и настаивать 3 дня. Добавить 9 л очищенного двойного самогона и перегнать.

Компоненты: семена аниса – 1,2 кг, очищенный двойной самогон —15 л.

3-й способ. Истолочь семена аниса, добавить семена укропа, залить двойным самогоном и настаивать 4 недели. Затем разбавить воду и перегнать. Объем перегнанной водки должен быть равен первоначальному объему самогона. После этого добавить лимонную цедру, имбирь, поваренную соль и настаивать 4–5 недель. Отфильтровать.

Компоненты: семена аниса – 300 г, семена укропа —150 г, двойной самогон – 10 л, вода – 5 л, лимонная цедра – 1–1,5 кг, имбирь – 20 г, поваренная соль – 20 г.

4-й способ. Взять 400 г семян аниса, 50 г тмина, 40 г фиалкового корня и 45 г сухой лимонной корки и истолочь все вместе. Залить 7,5 литра очищенного двойного самогона и перегнать.

5-й способ. Мелко истолочь анис, залить его двойным самогоном и настаивать 15 дней.

Разбавить водой и перегонять до тех пор, пока не получится 2,5 л самогона. После этого подсластить крепким сиропом по вкусу и отфильтровать.

Компоненты: анис —200 г, двойной самогон – 5 л, вода – 2,5 л, крепкий сироп.

6-й способ. Взять крупный толченый анис, фиалковый корень, соль, залить указанным количеством очищенного двойного самогона и настаивать два дня, затем перегнать.

Компоненты: анис —1,2 кг, фиалковый корень – 2,5 г, соль – 60 г, очищенный двойной самогон – 12,5 л.

7-й способ. Мелко истолочь свежий анис, залить его двойным самогоном и настаивать 4 недели, затем перегнать на умеренном огне так, чтобы получить 9—10 л самогона.

Приготовить сироп из сахара и воды и подсластить водку. Смесь получится молочного цвета. Для осветления положить туда яичный белок и перемешать как можно лучше. Несколько дней периодически взбалтывать.

Компоненты: анис – 200 г, двойной самогон – 12 л, сахар – 1,6 кг, вода – 1,2 л, яичный белок – 1 шт.

8-й способ. Свежие анисовые семена, бадьян, кориандр, фенхель залить необходимым количеством двойного самогона, настаивать 4 недели, а затем перегнать. К полученным перегонкой 10 л самогона добавить сахар, разведенный в указанном количестве воды, и процедить.

Компоненты: анисовые семена – 400 г, бадьян – 200 г, кориандр – 200 г, фенхель – 50 г, двойной самогон – 12 л, сахар – 3,3 кг, вода – 1,6 л.

9-й способ. Взять 400 г аниса и самогон, перегнать на медленном огне, положив под выход змеевика 50 г истолченного аниса в холсте так, чтобы самогон шел через него.

Для того чтобы самогон был зеленым, размельчить сушеные березовые листья и положить их в холсте под выход змеевика.

Компоненты: анис – 450 г, самогон – 12,5 л, сушеные березовые листья – 50 г.

Грушевый самогон

1-й способ. Сварить подгнившие груши, добавить сахар и дрожжи, залить водой. Настаивать в теплом месте 7 дней, затем перегнать 2 раза.

Компоненты: подгнившие груши – 10 л, сахар – 400 г, дрожжи – 40–50 г, вода – 1–1,5 л.

2-й способ. Емкость наполовину заполнить дикими грушами и дать им загнить.

Затем размять и настаивать 15–20 дней, после чего перегнать 2 раза.

Самогон апельсиновый

Настаивать двойной самогон на апельсиновой цедре семь дней. Затем разбавить водой, количество которой должно быть вдвое меньше, чем объем использованного самогона, и перегнать

так, чтобы получить объем, равный первоначальному объему самогона. Аккуратно срезать цедру с двух-трех апельсинов и залить перегнанной водкой.

Настаивать в теплом месте 5–8 дней, после чего отфильтровать. Можно немного подсластить.

Компоненты: двойной самогон на апельсиновой цедре (в соотношении 5:1), вода (0,5 количества использованного самогона), цедра двух-трех апельсинов, сахар по желанию.

Персиковый самогон

1-й способ. Взять листья персика, добавить к указанному количеству двойного самогона, настаивать 2–3 недели и перегнать. Затем взять ядра косточек персика и горький миндаль, измельчить, развести молоком до состояния киселя и продавить сквозь сито. Добавить этот кисель к перегнанному самогону и настаивать 2 недели, отфильтровать.

Компоненты: двойной самогон – 12 л, листья персика – 2 кг, ядра косточек персика – 400 г, горький миндаль – 400 г, молоко.

2-й способ. Персиковые ядра мелко истолочь, развести водой до состояния киселя, наполнить толстостенную бутыль, плотно закупорить, обмазать тестом и в течение двух дней 8—10 раз ставить в остывающий духовой шкаф. Затем отфильтровать, добавить изюм, залить двойным самогоном и перегнать. Подсластить сиропом по вкусу.

Компоненты: персиковые ядра – 800 г, вода, тесто, изюм – 100 г, двойной самогон – 6 л, сироп.

3-й способ. Измельчить персиковые ядра, развести указанным количеством самогона, залить в толстостенную бутыль, плотно закупорить, обмазать тестом и поставить на 3 дня в печь на средний жар. Можно ставить в течение трех дней в остывающий духовой шкаф, но тогда это надо сделать не менее 12 раз. Затем отфильтровать и перегнать. Березовые листья, листья черной смородины, листья черемухи, мяту положить в самогон и настаивать 1 день. После этого процедить и подсластить по вкусу.

Компоненты: персиковые ядра – 400 г, самогон – 6 л, тесто, березовые листья – 1 горсть, листья черной смородины – 1 горсть, листья черемухи – 1 горсть, мята – 0,5 горсти, сахар.

Самогонка из свеклы

1-й способ. Натереть на терке и отварить сахарную свеклу. В еще теплую свеклу добавить сахар, залить воду при температуре 25 °С. Добавить дрожжи, разведенные в небольшом количестве

воды. Настаивать в теплом месте 3–4 дня. Когда свекла опустится на дно и сверху образуется корка, все перемешать и перегнать 2 раза.

Компоненты: сахарная свекла – 8 кг, сахар —5–6 кг, вода – 10 л, дрожжи – 500 г.

2-й способ. Натереть свеклу, залить водой и кипятить 1–1,5 ч. Жидкость слить в емкость, а свеклу вновь залить водой и опять кипятить 1–1,5 ч, затем слить. Еще раз залить водой, прокипятить и слить.

Всю полученную при трех кипячениях жидкость слить в одну емкость, заполнив ее не более чем на 2/3 объема. Добавить дрожжи и настаивать 10–15 дней до прекращения образования пены.

При добавлении сахара, картофеля или других компонентов настаивание длится 4–7 дней. По окончании брожения перегнать.

Компоненты: свекла, вода, дрожжи – 40 г на 4 л, сахар, картофель или другие компоненты – по желанию.

3-й способ. Сахарную свеклу измельчить, распарить и отжать из нее сок. Добавить дрожжи и поставить закваску в теплое место на 5–6 дней. Сахар не добавлять.

Компоненты: свекольный сок – 30 л, дрожжи – 200 г.

Самогонка из сиропа

Любой ягодный сироп разбавить теплой водой, размешать и добавить дрожжи. Поставить в теплое место для брожения на неделю, не давая затору перекиснуть. Затем перегнать.

Компоненты: сироп – 6 л, вода – 30 л, дрожжи – 200 г.

Самогонка из слив

Сливы размять и поставить для брожения на две недели. Воды не добавлять. По желанию можно положить сахар. Перегнать обычным способом.

Компоненты: сливы – 3 ведра, сахар.

Сливовица венгерская

Годятся только спелые сливы сладких сортов (венгерка). Плоды истолочь вместе с косточками и смешать с чистой родниковой водой до консистенции жидкой каши.

Смесь перелить в бочонок и поставить в прохладное место. Когда жидкость перебродит (перестанет шипеть), настой слить, перелить в куб и перегнать.

Самогонка из томатной пасты

Соединить вместе томатную пасту, пиво и сахар. Добавить воду и хорошо размешать. Поставить для брожения в теплое место. Затем перегнать.

Компоненты: томатная паста —1 л, пиво – 0,5 л, сахар – 10 кг, вода – 30 л.

Самогонка из сухофруктов

Сухие фрукты, сахар и дрожжи залить крутым кипятком. Бак прикрыть, оставив небольшое отверстие, и поставить бродить на 6–7 дней. Когда затор перебродит, добавить в закваску пучок сушеного чабреца и перегнать.

Полученную водку процедить, смешать по вкусу с сахарным сиропом и разлить по бутылкам.

Компоненты: вода – 12 л, сухие яблоки или груши – 2 кг, сахар – 3 кг, дрожжи – 300 г, чабрец.

Финиковая самогонка

Приготовить сусло из свежих или сушеных фиников. Закваску поставить в теплое место и дать перебродить. Добавить по вкусу сахар. Провести двойную очистку.

Компоненты: финики, вода, сахар.

Виноградный самогон

Взять виноградную выжимку, добавить сахар, дрожжи, залить водой. Настаивать 7 дней, затем дважды перегнать.

Компоненты: виноградная выжимка – 10 л, сахар – 5 кг, дрожжи – 100 г, вода – 30 л.

Чача

Отжать сок из недозрелого винограда. Добавить в сок небольшое количество сахара и поставить в теплое место для брожения. Затем перегнать. Провести двойную очистку.

Лимонный самогон

1-й способ. Настаивать 3 недели двойной самогон на лимонной цедре (брать 5 частей самогона и 1 часть цедры). Затем

разбавить 2,5 части воды и перегнать. Объем перегнанной водки должен быть равен первоначальному объему самогона.

Срезать тонкий верхний слой цедры у трех небольших лимонов, положить в бутыль и залить перегнанным самогоном. Настаивать в теплом месте 5–8 дней, затем отфильтровать. Можно немного подсластить (200 г сахара на 1 л).

2-й способ. Взять лимонные корки, фиалку и залить указанным количеством двойного самогона. Настаивать 6 дней, а потом перегонять на медленном огне, пока не выйдет 6 л самогона.

Компоненты: лимонная корка – 400 г, фиалка – 400 г, двойной самогон – 12 л.

3-й способ. Цедру лимонов залить двойным самогоном и водой, добавить корки померанцев или зеленые апельсины, толченый кориандр и гвоздику. Настаивать на солнце или в теплом месте 30 дней. Затем перегонять, пока не получится 2,5 л самогона. Подсластить сиропом и отфильтровать.

Компоненты: цедра 30 лимонов, двойной самогон —5 л, вода – 3,5 л, корки померанцев – 4 шт. (или зеленые апельсины – 5–6 шт.), толченый кориандр – 1 горсть, гвоздика – 4 шт., сахар – по вкусу.

4-й способ. Взять крупно истолченную лимонную корку, соль, залить указанным количеством двойного самогона. Настаивать 3 дня, затем перегнать и подсластить сиропом.

Компоненты: лимонная корка —1,2 кг, соль – 60 г, двойной самогон – 12 л, сироп – 1,2 кг.

Дягильный самогон

1-й способ. Нарезать мелко сухой дягильный корень, залить 5 л двойного самогона, настаивать 3 дня, затем добавить 6 л двойного самогона и перегнать.

Компоненты: сухой дягильный корень – 1,2 кг, двойной самогон —11 л.

2-й способ. Измельчить свежие семена дягиля, залить двойным самогоном и настаивать 3 дня. Затем перегнать. Перегонку вести до тех пор, пока получаемый самогон сохраняет прозрачность и не имеет молочного отлива. Подсластить сахарным сиропом по вкусу и отфильтровать.

Компоненты: свежие семена дягиля – 500 г, двойной самогон — 10 л, сахар.

3-й способ. Взять дягиль, корицу, кардамон, лимонную корку, залить самогоном. Настаивать 4 дня, затем перегнать.

Компоненты: дягиль – 120 г, корица – 100 г, кардамон – 100 г, лимонная корка – 50 г, самогон – 18 л.

Кардамонный самогон

1-й способ. Крупно истолочь кардамон, залить 4 л самогона и настаивать 3 дня. Затем добавить 3,5 л самогона и перегнать.

Компоненты: кардамон – 800 г, самогон – 7,5 л.

2-й способ. Кардамон, лимонную корку, корицу, калган, гвоздику, фиалковый корень, анис залить указанным количеством самогона. Настаивать 3 дня, затем перегнать.

Компоненты: кардамон – 100 г, лимонная корка – 1,2 кг, корица – 200 г, калган – 100 г, гвоздика – 100 г, фиалковый корень – 100 г, анис – 40 г, самогон – 12 л.

3-й способ. Взять кардамон, анис, гвоздику, дягиль, залить указанным количеством самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать.

Компоненты: кардамон – 50 г, анис – 25 г, гвоздика – 20 г, дягиль – 15 г, самогон – 12 л.

Гвоздичный самогон

1-й способ. Мелко истолочь гвоздику, залить ее двойным самогоном, крепко закупорить бутыль, поставить в теплое место или на солнце на 7 дней, затем перегнать. Из сахара сварить сироп, развести в самогоне и настаивать еще сутки, затем отфильтровать.

Компоненты: гвоздика – 100 г, двойной самогон – 6 л, сахар – 2 кг.

2-й способ. Истолочь вместе гвоздичные головки, изюм, гвоздику, залить двойным самогоном. Настаивать 7 дней, затем перегнать и подсластить сиропом по вкусу.

Компоненты: гвоздичные головки – 800 г, изюм – 800 г, гвоздика – 100 г, двойной самогон – 12 л, сахар по вкусу.

3-й способ. Поместить в бутыль гвоздику, залить самогоном и настаивать 14 дней, затем разбавить водой из расчета 2:1 (одна часть – вода) и перегнать так, чтобы получить первоначальный объем самогона. Белый изюм истолочь, добавить головки гвоздики и настаивать 14 дней на уже перегнанном самогоне. После этого процедить, добавить молока и отфильтровать. Можно подсластить. В рецепте количество белого изюма, головок гвоздики, молока и сахара приведены в расчете на 1 л самогона.

Компоненты: гвоздика – 10 г, самогон, вода, белый изюм – 50 г, головки гвоздики – 5 шт., молоко – 1 ст. ложка, сахар – 100 г.

4-й способ. Измельчить 90 г гвоздики, залить ее самогоном и настаивать 7 дней, затем добавить 200 г гвоздики и перегнать. Подсластить сахаром (указанное в рецепте количество сахара

дано в расчете на 12 л самогона).

Компоненты: гвоздика – 290 г, самогон – 12 л, сахар – 400 г.

Жасминный самогон

Свежесорванные цветки жасмина залить самогоном, перегнать на довольно сильном огне. Подсластить сиропом и дать отстояться.

Компоненты: цветки жасмина – 200 г, самогон – 4 л, сахар – по вкусу.

Изюмный самогон

Взять изюм и кардамон, смешать, измельчить, залить ведром двойного самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать.

Компоненты: изюм – 800 г, кардамон – 400 г, двойной самогон – 1 ведро.

Желудочный самогон

Смешать мяту, шалфей, анис, калган, имбирь и залить все указанным количеством двойного самогона. Настаивать в теплом месте 21 день, взбалтывая каждый день, а затем перегнать.

Компоненты: мята – 400 г, шалфей – 400 г, анис – 400 г, калган – 100 г, имбирь – 100 г, двойной самогон – 12 л.

Крепительный самогон

Взять корицу, мускатный цвет, мускатные орехи, гвоздику, кориандр, фисташковые орехи, ладан, калган, лепестки розы, розмарин, шалфей, корни фиалки. Все это смешать, измельчить толкушкой и залить указанным количеством двойного самогона. Поставить в остывающую духовку, затем в течение 3 дней ставить в остывающий шкаф еще 3–4 раза, а в перерывах емкость тепло укутывать и оставлять в теплом месте. Тем, у кого есть печь, можно на 3 дня ставить туда. Затем перегнать на медленном огне, добавить лакричный корень и настаивать 3 дня. Аккуратно слить, подсластить по вкусу и отфильтровать.

Компоненты: корица – 100 г, мускатный цвет – 100 г, мускатный орех – 100 г, гвоздика – 30 г, кориандр – 100 г, фисташковые орехи – 200 г, ладан – 100 г, калган – 90 г, лепестки розы – 90 г, розмарин – 1 горсть, шалфей – 1 горсть, корень фиалки – 4 шт., двойной самогон – 12 л, лакричный корень – 100 г, сахар по вкусу.

Запеканка

Сухие лимонные корки залить самогоном и настаивать сутки, а потом перегнать. Корицу, гвоздику, бадьян, кардамон, мускатный цвет и мускатные орехи смешать и измельчить. Затем взять бутыль из толстого стекла, наполнить полученной смесью и залить самогоном, оставив сверху свободное место. Бутыль обмазать тестом толщиной 6 см и плотно закупорить. Сильно нагреть духовку и выключить. Поставить туда бутыль и ждать, пока духовка не остынет полностью. Нагревать духовой шкаф и ставить туда бутыль следует раз 8—10. После каждого раза осматривать тесто. Появляющиеся в нем трещины замазывать тестом. Затем самогон отфильтровать и подсластить сиропом по вкусу.

Компоненты: сухие лимонные корки – 1–2 л, самогон – 8–9 л, корица – 100 г, гвоздика – 35 г, бадьян – 45 г, кардамон – 45 г, мускатный цвет – 10 г, мускатные орехи – 4 шт., тесто, сахар.

Коричный самогон

1-й способ. Мелко истолочь свежую корицу, залить указанным количеством двойного самогона, крепко закупорить и настаивать в теплом месте или на солнце 7 дней, затем перегнать.

Подслащивать сахарным сиропом, приготовленным из сахара и воды.

Компоненты: свежая корица – 400 г, двойной самогон – 12 л, сахар – 400 г, вода – 1,2 л.

2-й способ. Мелко истолочь корицу, залить указанным количеством двойного самогона и настаивать 15 дней. Затем добавить кипяченую воду и перегонять на малом огне до тех пор, пока не получится 2,5 л самогона, который подсластить по вкусу сиропом, сваренным на коричной воде.

Компоненты: корица – 400 г, двойной самогон – 5 л, кипяченая вода – 2,5 л, сахар.

3-й способ. Взять корицу, кардамон, майоран, по горсти розмарина и шалфея, корешки фиалки, залить двойным самогоном. Настаивать 3 дня, затем перегнать.

Компоненты: корица – 90 г, кардамон – 45 г, майоран – 15 г, розмарин – 1 горсть, шалфей – 1 горсть, корешки фиалки– 4 шт., двойной самогон – 12 л.

4-й способ. Мелко истолочь корицу, залить 2,5 л горячей кипяченой воды, хорошо закупорить, поставить в остывающий духовой шкаф. Когда шкаф остынет окончательно, переставить емкость в теплое место и настаивать сутки. Затем взболтать и

начинать перегонку. Когда перегонится 0,5 л самогона, влить в куб еще 0,5 л воды, потом таким же образом еще 0,5 л воды. Продолжать перегонять, пока не получится еще 1 л. Потом взять сахар, развести 1,2 л. коричной воды и сварить сироп. Смешать 1,2 л двойного самогона, первую бутылку перегнанной коричной воды и сироп, добавить 3,5 л двойного самогона и оставшуюся коричную воду, перемешать, хорошо закупорить и настаивать в теплом месте 3 дня, затем отфильтровать.

Компоненты: корица – 400 г, вода, сахар – 2 кг, коричная вода, двойной самогон – 4,7 л.

5-й способ. Взять сухие яблоки, залить указанным количеством двойного самогона и перегнать.

Истолочь корицу и добавить ее в перегнанный самогон, плотно закупорить и настаивать 7 дней.

Затем перегнать на самом малом огне.

Компоненты: сухие яблоки – 1,2 кг, двойной самогон – 12 л, корица – 200 г.

6-й способ. Истолочь корицу, залить указанным количеством двойного самогона и настаивать 7 дней. Затем перегнать, подсластить сиропом по вкусу и отфильтровать.

Компоненты: корица – 400 г, двойной самогон – 2,5 л, сахар.

Лавандовый самогон

Взять лавандовый цвет, гвоздику, корицу, измельчить и перемешать. Залить указанным количеством двойного самогона и настаивать 7 дней. Затем положить в настой ломоть хлеба, обмазанный медом, и перегонять на медленном огне.

Компоненты: лавандовый цвет – 100 г, гвоздика – 25 г, корица – 25 г, двойной самогон – 12 л, ломоть хлеба, мед – 1 ст. ложка.

Лавровый самогон

Мелко истолочь лавровые ягоды, залить указанным количеством двойного самогона, настаивать 3 дня, затем перегнать как обычно.

Компоненты: лавровые ягоды – 800 г, двойной самогон – 12 л.

Московский самогон

Калган, имбирь, анис, мяту залить двойным самогоном и настаивать 3 недели. Затем добавить воду и перегнать, получив первоначальный объем.

Компоненты: калган – 8 г, имбирь – 8 г, анис – 8 г, мята – 8 г,

двойной самогон —1 л, вода – 1,5 л.

Мятный самогон

1-й способ. Взять сухую мяту, залить ее указанным количеством двойного самогона, настаивать 3 дня, затем перегнать. Вновь настаивать до получения зеленого цвета на горсти свежих листьев черной смородины или любистка. Подсластить сиропом, приготовленным из сахара и воды, отфильтровать.

Компоненты: сухая мята – 4 горсти, двойной самогон – 3 л, свежие листья черной смородины или любистка – 1 горсть, сахар – 1,2 кг, вода – 0,6 л.

2-й способ. Мяту, полынь, розмарин, шалфей, кардамон, гвоздику залить указанным количеством самогона, плотно закупорить и настаивать на солнце или в теплом месте 3 дня. Затем перегнать и добавить по вкусу сироп.

Компоненты: мята – 200 г, полынь – 25 г, розмарин – 15 г, шалфей – 25 г, кардамон – 15 г, гвоздика – 10 г, самогон – 12 л, сахар.

3-й способ. Мяту, мед, соль залить двойным самогоном, настаивать 3 дня, затем перегнать и отфильтровать.

Компоненты: мята – 800 г, мед —1,2 кг, соль – 60 г, двойной самогон – 12 л.

Розмариновый самогон

Розмарин, соль, двойной самогон настаивать 3 дня. Перегнать и подсластить сиропом.

Компоненты: розмарин – 400 г, соль – 60 г, двойной самогон – 12 л, сироп —1,2 кг.

Розовый самогон

1-й способ. Взять 1 кг свежих розовых цветов, залить указанным количеством очищенного самогона. Настаивать 1 месяц, затем перегнать до получения 2,5 л самогона. 0,4 кг свежих розовых цветов, развести 1,6 л мягкой воды и перегонять на медленном огне так, чтобы вышло 0,4 л розовой воды. Добавить туда еще 0,4 кг новых свежих розовых цветов и 1,2 л мягкой воды и перегонять на медленном огне до получения 0,4 л двойной розовой воды.

В полученной воде растворить сахар. Самогон подсластить сиропом и отфильтровать.

Компоненты: свежие розовые цветы – 1,8 кг, очищенный самогон – 4 л, вода, сахар – 800 г.

2-й способ. Набрать розовых лепестков, размять их в ступке, уложить в емкость и засыпать сверху слоем соли. Толщина слоя должна быть такой, чтобы можно было взять нормальную щепоть. Сверху расстелить мокрое полотно, накрыть кружком с гнетом и настаивать в прохладном месте 6–8 недель, пока лепестки не начнут гнить.

Переложить все в куб, залить водой из расчета 1:1, перемешать и перегнать. Первач будет содержать спирт из роз и, соответственно, иметь сильный запах. Впоследствии же пойдет самогон практически без запаха. Его использовать не следует. Первый самогон перегнать еще раз, подсластить, отфильтровать.

Полынный самогон

1-й способ. Анис, полынь залить указанным количеством самогона, настаивать 14 дней, затем перегнать.

Компоненты: анис – 800 г, полынь – 200 г, самогон – 12 л.

2-й способ. Полынные верхушки, соль залить двойным самогоном, настаивать 7 дней. Затем добавить мед и перегнать.

Компоненты: полынные верхушки – 300 г, соль – 60 г, двойной самогон – 12 л, мед —1,2 кг.

3-й способ. Верхушки молодых побегов полыни, дягильный корень, фиалковый корень, листья душицы, анис и бадьян залить указанным количеством двойного самогона и настаивать 4 недели. Затем перегнать до получения 8 л самогона, в который добавить сахар, растворенный в воде. Такой самогон подкрашивают в зеленый цвет настаиванием на листьях черной смородины или любистка.

Компоненты: верхушки молодых побегов полыни – 1,5 кг, дягильный корень – 100 г, фиалковый корень – 100 г, листья душицы – 100 г, анис – 50 г, бадьян – 50 г, двойной самогон – 12 л, сахар – 1,2 кг, вода – 0,6 л, листья черной смородины или любистка – 1 горсть.

4-й способ. Полынные верхушки, дягиль залить самогоном и настаивать 2 недели. Затем добавить воду и перегнать до получения 6 л самогона.

Этот самогон можно также сделать зеленым, подкрасив его настаиванием в течение 2–3 дней на горсти листьев черной смородины или любистка. Потом отфильтровать и подсластить по вкусу.

Компоненты: полынные верхушки – 2 кг, дягиль – 300 г, самогон —6 л, вода – 3 л, листья черной смородины или любистка

– 1 горсть, сахар.

5-й способ. Анис, мелко порезанную полынь залить указанным количеством самогона и перегнать.

Компоненты: анис – 400 г, полынь – 200 г, самогон – 12 л.

Померанцевый самогон

1-й способ. Померанец (грейпфрут) можно заменять зелеными апельсинами, но их потребуется в два раза больше. Взять померанцевую цедру без мякоти, залить двойным самогоном.

Настаивать 3 дня, а затем перегнать.

Компоненты: померанцевая цедра без мякоти – 800 г, двойной самогон – 12 л.

2-й способ. Померанцевую цедру залить 6 л двойного самогона и настаивать 3 дня. Затем добавить 8,5 л двойного самогона и перегнать до получения 8,5 л водки. Подсластить по вкусу.

Компоненты: померанцевая цедра – 1,5 кг, двойной самогон – 14,5 л, сахар.

3-й способ. Померанцевую корку, бадьян, кардамон, корицу, фенхель, гвоздику залить двойным самогоном. Настаивать 7 дней, затем перегнать, подсластить по вкусу и отфильтровать.

Компоненты: померанцевая корка – 400 г, бадьян – 200 г, кардамон – 45 г, корица – 45 г, фенхель – 45 г, гвоздика – 35 г, двойной самогон – 12 л, сахар по вкусу.

4-й способ. Самогон развести водой и перегнать на медленном огне до получения 3 л двойного самогона, добавить туда мелко нарезанную померанцевую цедру, закупорить и настаивать в теплом месте 7 дней. Перегнать и подсластить сиропом из сахара.

Компоненты: самогон – 12 л, вода – 6 л, померанцевая цедра – 200 г, сахар – 1,5 кг.

5-й способ. Взять измельченную гвоздику и настаивать в 0,25 л самогона 3 дня. Затем померанцевую корку залить 12 л самогона и также настаивать 3 дня. Добавить туда гвоздики и перемешать. Перегнать и подсластить сиропом по вкусу.

Компоненты: гвоздика – 20 г, самогон – 12,25 л, померанцевая корка – 400 г, сироп.

6-й способ. Померанцевую цедру, бадьян, мускатный орех, мускатный цвет, кардамон, корицу, фисташки, гвоздику залить двойным самогоном. Настаивать 7 дней, затем перегнать.

Компоненты: померанцевая цедра – 400 г, бадьян – 200 г, мускатный орех – 85 г, мускатный цвет – 85 г, кардамон – 85 г, корица – 85 г, фисташки – 200 г, гвоздика – 70 г, двойной самогон – 11 л.

Рябиновый самогон

1-й способ. Собрать до морозов спелую рябину, размять, добавить дрожжи, залить указанным количеством свежего хлебного кваса и настаивать при температуре 15–16 °С. Когда активное выделение газа прекратится, размешать и перегнать. Затем добавить самогон и перегнать еще раз, пока не будут устранены посторонние запахи.

Компоненты: спелая рябина – 3 кг, дрожжи – 80—100 г, свежий хлебный квас – 12 л, самогон – 6 л.

2-й способ. После первых морозов набрать ягод рябины, размять и отжать из них сок, который поставить на брожение в теплой комнате. Когда брожение закончится, дважды перегнать. Получится самогон без сивушных масел, вкусом напоминающий французский коньяк.

3-й способ. Рябину размять, залить ее самогоном так, чтобы едва покрылись ягоды, а емкость заполнилась наполовину; добавить дрожжи, плотно закрыть и настаивать 14 дней, затем перегнать 2 раза.

Компоненты: рябина, самогон, дрожжи – 15–20 г на 1 л.

Травный самогон

1-й способ. Смешать сосновые шишки, золототысячник, листья черной смородины, любисток, полынь, бедренец, мяту, розмарин, малиновый корень и залить все это двойным самогоном так, чтобы он покрыл смесь. Настаивать 2–3 дня, затем перегнать.

Компоненты: сосновые шишки —1 л, золототысячник – 1 л, листья черной смородины – 1 л, любисток – 1 л, полынь – 1 л, бедренец – 1 л, мята —1 л, розмарин —1 л, малиновый корень —1 л, двойной самогон.

2-й способ. Взять корицу, мускатный орех, мускатный цвет, калган, фиалковый корень, ладан, фисташки, гвоздику Залить указанным количеством двойного самогона, добавить толченый изюм. Настаивать 6 дней, затем перегнать на медленном огне.

Компоненты: корица – 45 г, мускатный орех – 20 г, мускатный цвет – 20 г, калган – 20 г, фиалковый корень – 20 г, ладан – 20 г, фисташки – 50 г, гвоздика – 15 г, двойной самогон – 12 л, толченый изюм – 800 г.

3-й способ. Майоран, шалфей, иссоп, душицу, анис, базилик, кипарисные стружки, можжевеловые ягоды, кудрявую мяту, розмарин, изюм, померанцевую корку, дягиль смешать и залить указанным количеством двойного самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать.

Компоненты: майоран – 2 горсти, шалфей – 2 горсти, иссоп – 2 горсти, душица – 2 горсти, анис – 1 горсть, базилик – 2 горсти, кипарисные стружки – 2 горсти, можжевеловые ягоды – 2 горсти, кудрявая мята – 1 горсть, розмарин – 1 горсть, изюм – 400 г, померанцевая корка – 100 г, дягиль – 20 г, двойной самогон – 12 л.

4-й способ. Взять корицу, кардамон, мускатный орех, фисташки, лимонную корку, анис, ладан, гвоздику. Залить все это двойным самогоном и плотно закрыть. Настаивать в теплом месте 4 дня, затем перегнать.

Компоненты: корица – 50 г, кардамон – 50 г, мускатный орех – 50 г, фисташки – 100 г, лимонная корка – 120 г, анис – 35 г, ладан – 35 г, гвоздика – 20 г, двойной самогон – 12 л.

5-й способ. Корицу, померанцевую корку, фисташки, ладан, мускатный цвет, мускатный орех, кардамон, гвоздику истолочь, перемешать, залить указанным количеством двойного самогона. Настаивать 6 дней, затем добавить ломоть черного хлеба, обмазанный медом, и перегнать на медленном огне.

Компоненты: корица – 50 г, померанцевая корка – 50 г, фисташки – 200 г, ладан – 35 г, мускатный цвет – 35 г, мускатный орех – 35 г, кардамон – 35 г, гвоздика – 30 г, двойной самогон – 15 л, ломоть черного хлеба, мед – 1 ст. ложка.

6-й способ. Взять тмин, шалфей, иссоп, майоран, лимонную корку, розмарин, фисташки, корицу, мускатный цвет, мускатный орех, ладан, кардамон, можжевеловые ягоды, гвоздику. Залить указанным количеством двойного самогона. Настаивать 6 дней, затем добавить изюм и обмазанный медом ломоть хлеба. Перегнать на медленном огне.

Компоненты: тмин – 155 г, шалфей – 155 г, иссоп – 155 г, майоран – 155 г, лимонная корка – 100 г, розмарин – 100 г, фисташки – 120 г, корица – 20 г, мускатный цвет – 20 г, мускатный орех – 20 г, ладан – 20 г, кардамон – 20 г, можжевеловые ягоды – 1 горсть, гвоздика – 20 г, двойной самогон – 18 л, изюм – 800 г, ломоть хлеба, мед – 1 ст. ложка.

7-й способ. Лимонную корку, мелиссу, черный тмин, мяту, тимьян, лавровый лист, корень вербены залить самогоном, настаивать 3–4 дня, затем перегнать.

Компоненты: лимонная корка – 120 г, мелисса – 100 г, черный тмин – 60 г, мята – 50 г, тимьян – 50 г, лавровый лист – 50 г, корень вербены – 50 г, самогон – 12 л.

8-й способ. Взять корицу, кардамон, имбирь, калган, аир, ревень, лакричный корень, бадьян, розмарин, шалфей, стручковый перец, майоран, мускатный орех, померанцевую корку, дягиль, тмин, петрушку, лепестки розы, гвоздику. Залить указанным количеством двойного самогона, настаивать 6 дней,

затем перегнать на медленном огне.

Компоненты: корица – 50 г, кардамон – 50 г, имбирь – 50 г, калган – 50 г, аир – 50 г, ревень – 50 г, лакричный корень – 50 г, бадьян – 50 г, розмарин – 130 г, шалфей – 35 г, стручковый перец – 15 г, майоран – 15 г, мускатный орех – 35 г, померанцевая корка – 50 г, дягиль – 50 г, тмин – 50 г, петрушка – 50 г, лепестки розы – 50 г, гвоздика – 35 г, двойной самогон —12 л.

9-й способ. Майоран, шалфей, корицу, гвоздику, мускатный орех, сахар залить хорошим самогоном. Настаивать 2–3 дня, перегнать.

Компоненты: майоран – 15 г, шалфей – 15 г, корица – 15 г, гвоздика – 15 г, мускатный орех – 15 г, сахар —1,6 кг, самогон —6 л.

Шалфейный самогон

1-й способ. Взять шалфей, кориандр, укроп, шиповник или розовый цвет, залить самогоном, плотно закрыть и настаивать 2 дня. Затем перегнать и подсластить по вкусу.

Компоненты: шалфей – 200 г, кориандр – 50 г, укроп – 25 г, шиповник или розовый цвет – 60 г, самогон – 12 л.

2-й способ. Шалфей, кориандр, укроп залить указанным количеством самогона и перегнать на медленном огне. Подсластить и отфильтровать.

Компоненты: шалфей – 400 г, кориандр – 50 г, укроп – 50 г, самогон – 25 л, сахар – по вкусу.

Тминный самогон

1-й способ. Крупно истолченный тмин залить 5 л самогона и настаивать 3 дня. Затем добавить еще 5 л самогона, перегнать и подсластить по вкусу.

Компоненты: тмин – 1,2 кг, самогон – 10 л, сахар.

2-й способ. Взять тмин, истолочь его, залить указанным количеством самогона, перегнать и подсластить сиропом из сахара.

Компоненты: тмин – 1,8 кг, самогон – 12 л, сахар – 800 г.

3-й способ. Тмин, анис, фиалковый корень, сухую лимонную корку измельчить, перемешать, залить двойным самогоном и настаивать 2 дня. Затем добавить 2,5 л мягкой родниковой воды и гнать через куб до тех пор, пока получаемый самогон не приобретет белый цвет и острый вкус. Подсластить сиропом по вкусу и отфильтровать.

Компоненты: тмин – 400 г, анис – 50 г, фиалковый корень –

60 г, сухая лимонная корка – 50 г, двойной самогон – 3,5 л, вода, сироп.

4-й способ. Тмин, кориандр, анис залить указанным количеством самогона и перегнать, затем отфильтровать.

Компоненты: тмин – 200 г, кориандр – 100 г, анис – 50 г, самогон – 18 л.

Французская водка

1-й способ. Используются загнившие фрукты и ягоды, которые заливают водой так, чтобы она их слегка закрывала, в результате чего получается водно-фруктовая смесь. Затем добавляют виноградное вино и дрожжи. Когда все закиснет, перегоняют через куб 3 раза.

Компоненты: водно-фруктовая смесь – 12 л, дрожжи – 50 г, вино – 0,7 л.

2-й способ. Взять самогон, 6 л молока и перегнать до получения 20 л самогона. Добавить 3 л молока, ржаной хлеб, виноградное вино, изюм, сахар и перегнать до получения на выходе 12 л самогона.

Компоненты: самогон – 37 л, молоко – 9 л, ржаной хлеб – 1,5 кг, виноградное, вино —6 л, изюм – 2,5 кг, сахар – 800 г.

3-й способ. Смешать самогон, 6 л молока и перегнать. Добавить 3 л мягкой родниковой воды, 3 л молока, ржаной хлеб и перегнать еще раз. Затем добавить белое виноградное вино, изюм, сахар, плотно закрыть и поставить в прохладное место.

Компоненты: самогон – 37 л, молоко – 9 л, вода – 3 л, ржаной хлеб – 3,3 кг, белое виноградное вино – 3 л, изюм —1,2 кг, сахар – 400 г.

4-й способ. Изюм залить указанным количеством самогона и перегнать.

Компоненты: изюм – 800 г, самогон – 12 л.

5-й способ. В виноградное вино добавить дрожжи и перегнать через куб 2 раза.

Компоненты: виноградное вино – 12 л, дрожжи – 650 г.

Рецепты старинных домашних водок

Водка *– крепкий бесцветный напиток, приготовленный путем смешивания ректифицированного винного спирта, умягченной воды и специальных эссенций с последующей обработкой полученной смеси активированным углем и фильтрацией.*

От качества воды может в значительной степени зависеть вкус будущего продукта. На практике обычно добавляют дистиллированную или многократно кипяченую воду.

В настоящее время изготовить высококачественную и оригинальную водку вполне возможно в домашних условиях.

Домашние водки – это крепкие алкогольные напитки, приготовленные в домашних условиях по индивидуальным рецептам. Они содержат 40–45 % спирта и до 4 г сахара на 100 мл напитка. Эти напитки получают путем перегонки водно-спиртовых растворов, настоянных на различных травах, кореньях, пряностях, а также плодах и ягодах. Водки этого вида имеют сложный приятный аромат использованного сырья и мягкий вкус.

Сосновая водка

Молодые сосновые шишки засыпать в бутылку, заполнив 1/4 ее объема, залить крепкой водкой и дать настояться в течение 6–7 дней. Затем перегнать через куб, добавив немного воды. Полученную водку подсластить. После этого водка готова к употреблению.

Компоненты: сосновые шишки – 300–400 г, вода – 500 мл, крепкая водка —1 л, сахар – 50 г.

Айвовка

Перезрелую айву натереть на терке и отжать сок. Пучок ржаной соломы мелко нарезать. В айвовый сок влить водку, всыпать сахар (обычный и ванильный). Смесь поместить в бутыль и настаивать неделю. Отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: айвовый сок – 1,6 л, водка – 1,6 л, сахар – 50 г, ванильный сахар – 50 г, пучок ржаной соломы.

Данцигская водка

Кусочки корневищ аира следует заготовить в конце осени: очистить от грязи, промыть холодной водой, удалить ножом

тонкие корешки и листья. После этого аир нужно подсушить на воздухе и разрезать на куски 5—10 см. Затем корневища аира необходимо залить спиртом и настаивать в темном месте около месяца, процедить через ткань и разбавить водой до 40°.

Компоненты: корневища аира – 200–250 г, спирт – 1 л, вода.

Аирная водка

Измельченные специи всыпать в бутыль, залить чистой водкой и настаивать 2,5–3 недели. Затем перегнать, добавив в куб 6 л воды и две пригоршни кленовой золы. Подсластить сахарным сиропом.

Готовую водку отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: корень аира – 600 г, померанцевая кожура – 25 г, лимонная цедра, кожура белого имбиря, корица, кардамон и соль – по 12 г, кориандр – 6 г, водка – 10 л, сироп (сахар – 600 г, вода – 3 л).

Ангеликовая водка

Всыпать в бутыль измельченный сушеный корень дягиля, специи, влить водку и настаивать 4 дня, перегнать.

Компоненты: корень дягиля – 100 г, водка – 18,4 л, кардамон – 100 г, лимонная цедра – 50 г, корица – 100 г.

Коричная водка

Корицу залить спиртом и белым вином, перегнать через куб, отделив самый крепкий винный спирт. Сахарный песок размешать в холодной кипяченой воде и подсластить этим раствором полученную водку.

Компоненты: спирт – 200 мл, белое вино – 4 л, корица – 150 г, сахар.

Коричная белая водка

Истолченную корицу залить чистой водкой и настаивать несколько дней в теплом месте. Затем перегнать, добавить сахарный сироп, дать отстояться и отфильтровать.

Компоненты: корица – 400 г, водка – 2,5 л, сахарный сироп.

Алкермесная водка

Все специи измельчить, всыпать в бутыль, залить передвоенной водкой, настоять и аккуратно слить, не поднимая осадка. Затем смешать полученную водку с сахарным сиропом, разлить по бутылкам и в каждую положить листики сусального золота из расчета по 3 листика на 1,2 л водки. Взболтать для лучшего растворения золота.

Компоненты: корица – 32 г, лимонная цедра и кожура кардамона – по 90 г, розмарин – 8 г, водка – 1,8 л, сироп (сахар – 800 г, вода – 1,2 л), сусальное золото.

Водка с запахом миндаля

Самые молоденькие побеги рябинового дерева очистите от кожицы и как можно мельче нарежьте кусочками.

Затем залейте их любым вином, желательно белым крепким (1 часть побегов на 4 части вина) и перегоните через дистилляционный аппарат. Если миндальный запах покажется вам недостаточно сильным, положите еще побегов по своему вкусу и снова перегоните.

Английская водка

Взятые в равных частях специи поместить в куб, влить водку, перегнать. Немного померанцевой кожуры залить чистой водкой и настаивать две недели в теплом месте. Затем соединить с полученной водкой и еще раз перегнать.

Компоненты: шалфей, дикая рябина, пижма, мята, розмарин, зверобой, сельдерейные семена – по 20 г, водка – 6 л.

Анисовая водка с пивом

Измельченный анис (400 г) залить пивом и перегонять в кубе до тех пор, пока жидкость не приобретет запах аниса. Выгнанную жидкость соединить с водкой, добавить еще 50 г толченого аниса и перегнать. По желанию в водку можно добавить сахар. Отфильтровать.

Компоненты: анис – 450 г, водка – 6 л, пиво – 3 л.

Анисовая водка

1-й вариант. Анис и фенхель истолочь и смешать. Две трети смеси залить водкой, добавить воду и перегнать, не допуская попадания белесого спирта. Полученной водкой залить оставшиеся специи, закупорить и настаивать несколько дней,

после чего подсластить сахаром, растворенным в холодной воде (из расчета 600 г сахара на 3 л воды). Отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: анис – 65 г, фенхель – 30 г, водка – 2 л, вода – 400 мл, сахар.

2-й вариант. Анис крупно истолочь, залить 3 л чистой водки и настаивать трое суток. Затем добавить еще 4 л водки и перегнать. Отфильтровать.

Компоненты: анис – 400 г, водка —7 л.

Девясильно-анисовая водка

Всыпать в бутыль истолченный корень девясила, анис и две горсти бузинного цвета. Залить слабым винным спиртом и настаивать 3 недели. Процедить и смешать с сахарным сиропом. Желательно подкрасить водку жженым сахаром.

Компоненты: корень девясила – 410 г, анис – 100 г, цветы бузины, винный спирт – 6 л, сахарный сироп.

Сборная водка

Корни измельчить и залить водкой. Настаивать 3–4 дня, затем перегнать и смешать с сахаром. После чего добавить в раствор листья свежей горечавки и мяты и настаивать 3–4 недели. Отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: корень девясила, корень сельдерея и корень горечавки – по 100 г, водка – 6 л, сахар – 750 г.

Померанцевая водка

Кожуру померанца залить чистой водкой и настаивать две недели в теплом месте. Затем перегнать.

Компоненты: кожура померанца – 200 г, водка – 6 л.

Божественная водка

Померанцевые цветы залить водой и настаивать несколько дней.

Настой перелить в бутыль, добавить сахар, передвоенную водку, немного корицы и горсть кориандра. Бутыль плотно закупорить и настаивать 3 недели, ежедневно взбалтывая. Затем отфильтровать и убрать на хранение.

Компоненты: настой померанцевых цветов – 1,2 л, сахар – 250 г, водка – 600 мл, корица, кориандр.

Барбатская крепкая водка

Положить в куб два нарезанных кусочками апельсина, 8 г толченой корицы, влить водку и перегнать. Затем в полученную водку добавить оставшиеся апельсины и корицу и еще раз перегнать. Подсластить сахарным сиропом, отфильтровать.

Компоненты: водка – 4,8 л, апельсины – 4 шт., корица – 16 г, сироп (сахар – 500 г, вода – 500 мл).

Водка апельсиновая

Залить спиртом измельченную апельсиновую цедру и персиковые ядра. Настаивать в тепле в течение 20 дней, затем процедить и смешать с сахарным сиропом. Дать отстояться 1–2 дня, после чего отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: апельсины – 200 г, спирт (90°-й) —1 л, персиковые ядра – 40 г, сироп (сахар – 1 кг, вода – 300 мл).

Лимонная водка

Измельченную высушенную лимонную цедру залить простой водкой и настаивать 6–7 дней. Затем процедить и медленно перегнать через куб. По желанию можно добавить сахарный сироп.

Компоненты: лимонная цедра – 200 г, водка– 6 л.

Яблочная водка

Наполнить бочонок свежими яблоками, залить их водкой и настаивать 6 месяцев. Затем жидкость процедить в эмалированную кастрюлю, добавить по вкусу сахар и поставить на слабый огонь. Дать вскипеть 2–3 раза, следя за тем, чтобы водка не вспыхнула. После чего убрать в погреб и дать отстояться. Слить, не поднимая осадок, измерить и добавить холодную кипяченую воду в соотношении 1:1,5. Размешать, перегнать и отфильтровать.

Малиновая водка

Свежую малину залить водкой, настаивать 2 дня, затем отфильтровать и перегнать. Можно добавить сахар.

Компоненты: малина – 200 г, водка – 6 л.

Персиковая водка

Истолченные ядра дикого персика залить водкой и в течение недели настаивать в теплом месте. Затем перегнать. По желанию в полученную водку можно положить по горсти листьев березы, черемухи, черной смородины и мяты. Настаивать один день, отфильтровать и подсластить.

Компоненты: персиковые ядра – 400 г, водка – 6 л.

Украинская вишневая водка

Заложить в куб измельченную вишню, влить крепкую водку и перегнать. На каждые 0,5 л полученной водки добавить 250 мл вишневого сока и 200 г сахара (предварительно растворенного в вишневом соке). Водку отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка (50 % об.) – 1 л, вишня – 2 кг, вишневый сок, сахар.

«Листовка»

Ранней весной собрать почки с листьями черной смородины, залить их водкой (40°-й) и настаивать на солнце. Водка приобретет красивый темно-зеленый цвет. Жидкость слить с осадка и профильтровать через ткань.

«Листовку» разлить по бутылкам, закрыть пробками и поставить в погребе или ином прохладном месте.

Компоненты: водка —1 л, почки и листья черной смородины – 8 —12 ст. ложек.

Венгерская простая водка

Мускатные цветы, цветы лаванды/цветы пиона, розмарин истолочь, смешать и залить водкой. Бутыль плотно закупорить, настаивать в тепле 5–6 дней, затем перегнать на слабом огне и отфильтровать.

Компоненты: водка – 6 л, мускатные цветы – 100 г, цветы лаванды – 200 г, розмарин – 100 г, цветы пиона – 50 г.

Венгерская настоящая водка

Всыпать в бутыль три пригоршни цветов розмарина и одну пригоршню розмариновых листьев, залить водкой, закупорить и настаивать в теплом месте 3–4 недели. Перегнать на слабом огне.

Компоненты: цветы и листья розмарина, водка – 2,4 л.

Розмариновая водка

Розмарин смешать с горстью соли, залить чистой водкой и настаивать 3 дня. Затем перегнать и добавить сахар.

Компоненты: розмарин – 200 г, соль, водка – 6 л, сахар – 600 г.

Гвоздичная водка

1-й способ. Всыпать в бутыль гвоздику, влить водку и настаивать 2–3 недели. Затем перелить в куб, добавить сахар, перегнать и отфильтровать.

Компоненты: гвоздика – 25 г, водка —6 л, сахар – 200 г.

2-й способ. Всыпать в бутыль истолченные специи, влить водку и настаивать 3–4 дня. Затем перегнать и добавить по вкусу сахар.

Компоненты: гвоздика – 10 г, душистый перец – 8 г, лимонная цедра – 100 г, померанцевые цветы – 1 г, водка – 1 л, сахар.

Водка мелиссная

Четыре горсти свежей измельченной травы мелиссы смешать с горстью соли, залить водкой, настаивать двое суток. После чего перегнать. Водку не подслащивать.

Компоненты: мелисса, соль, водка – 12 л.

Розовая водка

Лепестки розы смешать с горстью соли, залить чистой водкой и настаивать 3 дня. Затем перегнать и добавить сахар.

Компоненты: лепестки розы – 65 г, соль, водка – 6 л, сахар – 600 г.

Кориандровая водка

Для приготовления этой водки годятся семена только хорошего качества – бледно-желтого или рыжеватого цвета. Семена истолочь, залить водкой, настоять и перегнать в кубе, не допуская попадания осадка. Смешать с сахарным сиропом и отфильтровать.

Компоненты: водка – 3,2 л, кориандр – 70 г, сироп (сахар – 500 г, вода – 3л).

Лавандовая водка

Измельченные лавандовые цветы, корицу и гвоздику залить водкой и настаивать 10–12 дней. Затем процедить, перелить в куб, добавить ломоть хлеба, намазанный медом, и медленно перегнать.

Компоненты: водка – 5,5 л, лавандовые цветы – 50 г, корица и гвоздика – по 12 г.

Московская водка

Все специи смешать, залить спиртом и настаивать 18–20 дней. Затем настой процедить и смешать с холодной сырой водой. Раствор перегнать через дистилляционный аппарат. Если вместо спирта использовать чистую водку, то можно ее не разбавлять водой.

Компоненты: имбирь, калган, шалфей, мята, анис – по 40 г, вода – 1,5 л, спирт – 1 л.

Мастичная водка (фисташковая)

Все специи измельчить, залить водкой, перегнать и подсластить.

Компоненты: фисташки – 75 г, калган, корень полыни, кардамон и корица – по 12 г, гвоздика, алоэ и ромашка – по 6 г.

Кардамонная водка

Смешать истолченный кардамон и изюм, залить водкой, настаивать 6–7 дней и перегнать на маленьком огне.

Компоненты: кардамон – 200 г, изюм – 400 г, водка – 8 л.

Водка можжевеловая с пряностями

Измельченные можжевеловые ягоды и натертый мускатный орех смешать со специями, залить водкой, пивом и настоять. Затем перегнать, соединить с сахарным сиропом, отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: гвоздика, кардамон, мускатный орех – 25 г, можжевеловые ягоды – 400 г, водка – 6 л, пиво – 3 л, сироп (вода – 1,2 л, сахар – 1,2 кг).

Можжевеловая водка

Истолченные можжевеловые ягоды всыпать в бутыль и залить водкой. Настоять несколько дней и перегнать на слабом огне. Первые выгнанные 2,5 л водки будут самыми хорошими.

Компоненты: можжевеловые ягоды – 600 г, водка —6 л.

Мятная водка

Смешать мяту, мед, горсть соли и залить водкой. Настаивать 3 дня, после чего перегнать.

Компоненты: мята – 400 г, соль, мед – 600 г, водка – 6 л.

Супружеская водка

Измельченные специи залить водкой и настаивать 7–8 дней. Затем перегнать и добавить сахарный сироп. Дать несколько дней отстояться и отфильтровать.

Компоненты: сельдерейные семена – 50 г, семена моркови, померанцевая корка и мелисса – по 25 г, корень полыни – 32 г, кардамон и тмин – по 20 г, бадьян и мастика – по 6 г, ваниль и анис – по 3 г, водка – 5 л, сироп (сахар – 200 г, вода – 1,2 л).

Лавровая водка

Мелко истолченные лавровые ягоды залить передвоенным вином и настаивать 3 дня в темном месте. После чего все отфильтровать и перегнать обычным способом.

Компоненты: передвоенное вино – 5,7 л, лавровые ягоды – 410 г.

Сухарная водка

Положить в бутыль мелкие сухарики ржаного хлеба, залить водкой и настаивать до тех пор, пока сухари не всплывут. Затем настой слить и отфильтровать.

Компоненты: ржаные сухари – 200 г, водка – 3 л.

Водка тминная скороспелая

Заранее приготовить тминную водку: тмин залить водой и перегнать, процедить, слить в подходящую для хранения посуду.

В прохладном месте эту воду можно сохранять несколько месяцев.

Для приготовления тминной водки нужно водку слегка

подсластить и добавить по вкусу тминной воды. Водка готова к использованию.

Компоненты: тмин – 800 г, вода – 2 л, водка, сахар – по вкусу.

Тминная водка

Истолченные специи всыпать в бутыль, залить водкой, закупорить и настаивать 10–12 дней в теплом месте. Затем перегнать и добавить по вкусу сахарный сироп.

Компоненты: тмин – 200 г, фенхель и мелисса – по 50 г, мята – 100 г, аир и кориандр – по 25 г, водка – 12 л.

Чайная водка

Хороший черный байховый чай настаивать 3 ч в спирте или водке, процедить. Если это спирт, его необходимо развести до крепости 40°. Затем сахар прогреть на сковородке до образования темно-коричневой карамели, измельчить, добавить в водку.

Компоненты: водка – 1 л, черный чай – 4 ст. ложки, карамель – 50–70 г.

Шалфейная водка

Истолченные специи и травы всыпать в бутыль, залить водкой, закупорить и настаивать 8—10 дней в теплом месте. Затем перегнать и добавить по вкусу сахар.

Компоненты: корица, гвоздика, майоран и шалфей – по 16 г, мускатный орех – 20 г, семена кардамона – 15 г, водка – 3,5 л, сахар – 1,6 кг.

«Перцовка»

Очистить чеснок, жгучий красный перец, мелко нарезать. Чеснок раздавить и с перцем опустить в водку, настаивать 7 дней. Профильтровать через ткань.

Компоненты: чеснок – 4 зубчика, жгучий красный перец – 3 стручка, водка.

Фенхельная водка

Семена фенхеля смешать с горстью соли, залить чистой водкой и настаивать 2 дня. Перегнать и смешать с сахаром.

Компоненты: семена фенхеля – 400 г, соль, водка – 6 л, сахар –

600 г.

Полынная водка

1-й способ. Специи залить чистой водкой и настаивать две недели в теплом месте. Затем перегнать.

Компоненты: полынь – 200 г, анис – 400 г, водка – 5 л.

2-й способ. Эта водка очень приятного ароматического запаха и способствует пищеварению. В водку кладут свежие листья полыни и настаивают в теплом месте 2 недели.

Компоненты: водка – 1 ведро, свежие листья полыни – 400 г.

Цитварная водка

Измельченный корень полыни (цитварный корень) смешать с горстью соли и залить чистой водкой. Настаивать 1 день, затем перегнать и добавить сахар.

Компоненты: корень полыни – 300 г, соль, водка – 6 л, сахар – 750 г.

Водка «Эликсирная»

1-й способ. Специи истолочь, смешать, залить хорошей крепкой водкой и настаивать в течение недели. Затем перегнать, добавить по вкусу сахар и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка – 10 л, сахар, корица – 10 г, гвоздика, семена укропа, семена аниса и семена тмина – по 3 г, цветы лаванды и розмарина – по 2 г, лимонная цедра и померанцевая корка, чабрец, душица, мята, шалфей – по 80 г, калган – по 1,5 г, имбирь, мускатный орех, кардамон, дягиль, корень аира – по 1 г, шафран – 0,5 г.

2-й способ. Специи истолочь, смешать, залить хорошей крепкой водкой и настаивать в течение месяца. Затем перегнать, добавить по вкусу сахар и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка —1 л, корица – 10 г, гвоздика, калган, семена полыни, имбирь – по 5 г, корень девясила и корень аира – по 4 г, мускатный орех и кардамон – по 3 г, цветы шиповника – 2 ч. ложки.

Ликеры

Ликеры *приготавливаются из спирта, сиропа и ароматических добавок (фрукты, травы, кофе, ваниль и т. п.), по этой причине названия ликеров происходят от названий употребленных для их изготовления ароматических добавок.*

Ликеры считаются изысканными напитками, для которых на банкетном столе предусмотрена самая мелкая рюмочка емкостью не более 15 г.

В отличие от вин ликеры изготавливаются путем смешивания отдельных компонентов: ароматических спиртов, плодово-ягодных соков, сахарного сиропа, пряных настоев и пр.

Гармония вкуса каждого ликера достигается точным соотношением составных частей, придающих каждому ликеру индивидуальный вкус и аромат.

В домашних условиях изготовить ликер не так уж сложно, если придерживаться общих принципов приготовления этих

напитков.

Ликер абрикосовый

Для приготовления этого ликера годятся только зрелые или слегка перезрелые плоды. Из абрикосов удалить косточки, отжать сок и измерить его количество. В полученный сок влить такое же количество водки.

Смесь перемешать и измерить, после чего добавить сахар и ванильный порошок, исходя из расчета: на 0,5 л смеси – 0,5 кг сахара и 1 пакетик ванильного порошка. Ликер налить в бутылки и дать отстояться.

Ликер «Божественный»

Снять кожицу со спелых персиков и нарезать плоды кусочками. Переложить нарезанные персики в бутылку, залить водкой и в течение месяца выдерживать на солнце. Затем персиковый настой процедить, соединить с густым сахарным сиропом и профильтровать. Разлить ликер в бутылки, плотно их закупорить и хранить в горизонтальном положении.

Компоненты: персики – 0,5 кг, водка – 0,5 л, сироп – 0,5 кг.

Ликер айвовый

Плоды спелой айвы очистить от кожицы и семенного гнезда. Айву натереть на терке, залить небольшим количеством воды, чтобы она лишь покрывала айвовую стружку, и варить под плотной крышкой до размягчения. Затем массу остудить, процедить, измерить и соединить с таким же количеством водки и сахара. Добавить по вкусу корицу, гвоздику, небольшое количество измельченного миндаля, маленький кусочек лимонной цедры. Бутыль поставить на солнечное место и выдерживать 1,5 месяца, часто взбалтывая. После чего содержимое процедить, перелить в сухие чистые бутылки, плотно закупорить и выдерживать в лежачем положении не менее шести месяцев.

Компоненты: айва – 0,5 кг, сахар, водка, корица, гвоздика, миндаль, лимонная цедра.

Ликер «Восторг»

Мандариновые и лимонные корки очистить от белого слоя и тонко нарезать. Переложить нарезанные корки в подготовленные бутылки, добавить по вкусу корицу и гвоздику, залить водкой. Плотно закупорить и настаивать не менее 6 недель. Затем настой процедить и смешать с холодным сахарным сиропом. После чего ликер готов к употреблению.

Компоненты: мандарины – 15 шт., лимоны – 2 шт., корица, гвоздика, водка – 250 мл, сироп (сахар – 350 мл, вода – 50 мл).

Ликер апельсиновый

Апельсиновые корки тщательно очистить от внутреннего белого слоя, после чего измельчить и пересыпать в чистую бутылку. Влить в бутылку такое количество водки, чтобы только покрыть корки. Настаивать три недели, затем процедить и отфильтровать с помощью воронки из фильтровальной бумаги, сложенной вчетверо. Полученный настой смешать с холодным сахарным сиропом.

Пропорция определяется по вкусу: для более слабого ликера следует добавить большее количество сахарного сиропа, для более крепкого ликера – меньшее количество. Бутылку плотно закупорить и оставить в лежачем положении. Чем дольше выдерживается ликер, тем он вкуснее.

Компоненты: апельсиновая цедра, водка, сироп (сахар– 1 часть, вода – 2 части).

Ликер «Грезы»

Апельсины очистить, разобрать на дольки и мелко нарезать. Наполнить бутылку измельченными апельсиновыми дольками, залить до верха чистым спиртом или водкой хорошего качества, закупорить и убрать в темное место. Чем дольше настаивается эссенция, тем лучше, поскольку от ее густоты зависит аромат ликера. Готовую эссенцию процедить.

Приготовить густой сахарный сироп с добавлением глюкозы. Сироп немного остудить, затем добавить к нему 1 л водки и 2 кофейные чашечки апельсиновой эссенции. Все тщательно размешать, разлить в бутылки, плотно закупорить и убрать на хранение.

Компоненты: апельсины, водка, сироп (сахар – 750 мл, вода – 200 мл, глюкоза – 250 г).

Ликер «Ирония»

Сварить негустой сахарный сироп. Добавить к нему сок, отжатый из одного апельсина и лимона. Корки, снятые с цитрусовых, залить горячей водой и выдержать 30 мин. После чего положить в сироп половину корки с апельсина и всю корку с лимона. Поставить сироп на слабый огонь и прокипятить, постоянно помешивая. Затем снять с огня и остудить. В чуть теплый сироп влить коньяк или ром, размешать, перелить в бутылку и плотно закупорить. Ликер не требует выдержки перед употреблением.

Компоненты: апельсин – 1 шт., лимон – 1 шт., коньяк или ром – 60 мл, сироп (сахар – 200 г, вода – 250 мл).

Ликер «Оранж»

Апельсиновую цедру мелко нарезать, переложить в бутылку и залить водкой или коньяком. Дать настояться, после чего процедить и смешать с густым сахарным сиропом, сваренным как для варенья.

Компоненты: апельсиновая цедра – 200 г, водка или коньяк – 0,5 л, сироп (сахар – 250 мл, вода – 1 ст. ложка).

Смешанный ликер из апельсинов и лимонов

Апельсины и лимон тщательно вымыть и нарезать небольшими кусочками. Выложить в эмалированную кастрюльку, залить водой так, чтобы она лишь покрывала кусочки цитрусовых, и прокипятить под крышкой не более 5 мин. Снять с огня и остудить. Затем полученный отвар смешать с водкой и густым сиропом.

Ликер разлить в чистые сухие бутылки, плотно закупорить и поставить на 20 дней в теплое место. После напиток процедить через марлю, сложенную в несколько раз, и профильтровать с помощью воронки из фильтровальной бумаги.

Компоненты: апельсины – 2 шт., лимон – 1 шт., водка – 1 л, сироп (сахар – 600 г, вода – 100 мл).

Ликер лимонный

Снять корку с больших зрелых лимонов и нарезать квадратиками. Переложить корки в бутыль, залить водкой, плотно закупорить и выдержать в темном месте ровно сутки.

После чего процедить и смешать с сахарным сиропом. Полученный ликер еще раз процедить и разлить в чистые бутылки.

Компоненты: лимоны – 10 шт., водка —1 л, сироп (сахар – 500 г, вода – 500 мл).

Грушевый ликер

Для приготовления годятся только спелые сочные груши. Отобранные плоды очистить от кожицы, натереть на мелкой терке, залить водкой. Выдерживать настой в теплом солнечном месте не менее 30 дней. Затем процедить и смешать с густым сахарным сиропом. Профильтровать, разлить по бутылкам и хранить в горизонтальном положении.

Ликер яблочный

Яблоки помыть, размять неочищенные, положить в стеклянную банку, залить спиртом, всыпать анис. Банку закрыть, поставить в холодное место на 2 недели. По истечении этого времени процедить и смешать с приготовленным из воды и сахара сиропом. Ликер можно закрасить несколькими каплями зеленого или желтого красителя (пищевого).

Компоненты: спирт – 1 л, вода – 0,5 л, сахар – 500 г, десертные яблоки – 1–1,5 кг, анис —1 ч. ложка.

Ликер из яблочной кожуры

Яблочную кожуру (с чистых вымытых яблок) нарезаем на мелкие кусочки и складываем в банку со спиртом.

Закрываем, настаиваем 3–4 недели, процеживаем, доливаем сиропом. Сироп готовим из сахара и воды.

Компоненты: яблочная кожура – 2 кг, спирт – 2 л, сахар – 1 кг, вода —1 л.

Клубничный ликер

1-й способ. Спелые ягоды перебрать, перемыть, обсушить, переложить в бутыль и залить коньяком, ромом или водкой. Выдерживать настой в прохладном темном месте 10–12 дней. Затем процедить и соединить с густым сахарным сиропом. Полученную смесь профильтровать, разлить в бутылки, закупорить и убрать на хранение.

Компоненты: садовая клубника, водка (коньяк, ром), сироп (сахар – 1 кг, вода – 0,5 л).

2-й способ. Отобрать спелую клубнику небольшого размера, ссыпать в бутыль и пересыпать сахарным песком, дать постоять 2 дня, залить спиртом, поставить в теплое место. Через 3–4 дня проверить готовность (как в предыдущем рецепте) и осторожно слить напиток. Затем нагреть и отфильтровать через матерчатый фильтр.

Компоненты: клубника – 1 кг, сахар – 1 кг, спирт – 1 л.

3-й способ. Свежесобранные спелые ягоды клубники насыпать в бутыль, заполнив ее наполовину. Затем бутыль долить до верха водкой, поставить на солнечное место и выдерживать 35–40 дней, периодически взбалтывая. После чего процедить и соединить с густым сахарным сиропом. Полученный ликер процедить еще раз, перелить в бутылки, закупорить и хранить в горизонтальном положении.

Земляничный ликер

Спелые, неповрежденные ягоды перебрать, пересыпать в бутылку и залить водкой. Выдерживать настойку в прохладном месте 8—10 дней. Затем тщательно процедить через марлю. Профильтрованный настой соединить с сахарным сиропом, сваренным с добавлением незначительного количества лимонного сока. Разлить ликер в маленькие бутылки, не доливая каждую на 3 см до пробки, и плотно закупорить.

Компоненты: земляника – 0,5 кг, водка, сироп (сахар – 0,5 кг, вода – 100 мл, лимон – 1 долька).

Ежевичный ликер

Размять ежевику, положить ее в бутыль, заполняя до половины. Добавить гвоздику, корицу и сахар, долить бутыль до верха коньяком или водкой. Закупорить и настаивать 3–4 месяца, изредка взбалтывая. Процедить и разлить по бутылкам.

Компоненты: ежевика – 0,5 кг, гвоздика – 2 шт., сахар – 75 г, корица – 1 щепотка, коньяк или водка.

Ликер малиновый

1-й способ. Спелые ягоды малины перебрать, устранить поврежденные, ополоснуть, размять в мезгу, положить в муслиновый мешочек, крепко завязать, повесить над миской, чтобы стекал сок. В полученный сок всыпать сахар, кипятить, тщательно устраняя накипь. В сироп влить (прежде чем он остынет) спирт, смешать, дать постоять в закрытом сосуде 1 неделю. Готовый ликер процедить через полотно, разлить в бутылки, закупорить.

Компоненты: малиновый сок —1 л, спирт – 1 л, сахар – 1 кг.

2-й способ. Приготовить малиновый сироп следующим способом: в кипящий сахарный сироп опустить ягоды малины, довести до кипения и снять пену. Затем снять сироп с огня и остудить. Холодную массу процедить. Снова довести до кипения, проварить на слабом огне 5 мин и остудить.

Влить в приготовленный малиновый сироп водку, всыпать лимонную кислоту, добавить маленький кусочек гвоздики и кипяченую воду. Размешать, перелить в бутыль и выдержать несколько часов на солнце. После чего убрать ликер на хранение в холодное место.

Компоненты: водка – 400 мл, вода – 1 л, лимонная кислота – 1 г, малиновый сироп (малина – 500 г, сахар – 500 г, вода – 100 мл).

3-й способ. Ягоды малины тщательно перебрать. Подготовленные бутылки заполнить ягодами на 1/2 объема и залить водкой или спиртом до верха. Бутылки поставить в теплое, солнечное место и настаивать не менее 30 дней, периодически взбалтывая. Затем настой процедить и смешать с густым сахарным сиропом. После чего напиток профильтровать через воронку, сделанную из фильтровальной бумаги. Разлить ликер в бутылки и оставить на хранение в горизонтальном положении.

Ликер из черной смородины

Спелые ягоды смородины очистить от плодоножек, помыть, всыпать в бутыль, залить спиртом, закупорить, поставить на 7 дней, ежедневно взбалтывать. Образовавшуюся жидкость процедить через вату в другую бутыль. Ягоды слегка размять, засыпать сахаром, бутыль закупорить, поставить на солнце на 2–3 недели, взбалтывать каждые несколько дней. Получившийся сироп процедить в бутыль, содержащую раствор спирта и сока.

Ягоды и бутыль, в которой находился сироп, прополоскать половиной объема вскипяченной и слегка охлажденной воды, после чего влить ее в бутыль со спиртом. С оставшейся водой поступить так же. Бутыль закупорить, поставить на 2–3 недели в холодное место. После этого готовый ликер процедить в бутылки и снова тщательно закупорить.

Компоненты: черная смородина – 750 г, спирт – 0,75 л, сахар – 750 г, вода – 0,25 л.

Ликер из красной смородины

Ягоды красной смородины перебрать, вымыть и просушить. Смородиновые листья (4–5 шт.) промыть горячей водой. Затем ягоды всыпать в чистую бутыль, добавить к ним листья и залить водкой. Бутыль поставить на солнце или в теплое место на 5–6 недель, после чего сок процедить. Сварить густой сахарный сироп и смешать с полученным соком. Разлить в чистые бутылки и закупорить. Через 5 дней ликер готов.

Компоненты: ягоды красной смородины – 1 кг, листья смородины, водка —1 л, сироп (сахар – 800 г, вода – 500 мл).

Крыжовенный ликер

Очищенный крыжовник слегка припустить в горячей воде, протереть через сито, выложить в стеклянную посуду и залить желаемым количеством водки или коньяка. Настаивать в течение недели, после чего процедить настой через полотно. Крыжовенную настойку соединить с сахарным сиропом до нужной консистенции. Разлить по бутылкам и убрать на хранение.

Компоненты: ягоды крыжовника, водка или коньяк, сироп (сахар – 1 кг, вода – 0,5 л).

Ликер клюквенный

Клюкву тщательно размять, можно пропустить через мясорубку, залить в кастрюльке водкой, настаивать 3–4 дня, плотно закрыв посуду крышкой. Затем процедить в другую кастрюльку через марлю, сложенную в несколько слоев, добавить сахар и поставить на огонь, но до кипения не доводить. Снять с огня, опустить в ликер на 5 мин завернутые в марлю гвоздику и кардамон. Затем разлить по бутылкам через воронку, закрытую марлей. Каждое процеживание увеличивает прозрачность ликера. Хранить в прохладном месте.

Компоненты: клюква – 4 стакана, сахар – 500 г, водка – 750 мл.

Рябиновый ликер

Лучший ликер получают из садовой рябины сладких сортов. Такая рябина не нуждается в дополнительной обработке. Лесную рябину надо предварительно обработать в 10 %-м растворе соли, а затем тщательно промыть. Ягоды рябины перебрать, ссыпать в бутыль, заполнив 1/2 ее объема. Залить спиртом, добавить сахарный сироп, плотно закрыть и поставить для нагрева на водяную баню. Довести до кипения и, не вынимая из бани, дать остыть. Нагревание ягод с последующим охлаждением надо проводить ежедневно в течение 7–8 дней. После этого аккуратно слить ликер, добавить лимонную эссенцию и дать отстояться до образования осадка. Затем снять с осадка и хранить в прохладном месте. Такой ликер имеет крепость 35° и содержит 35–38 % сахара. Выдержка улучшает вкус ликера.

Компоненты: садовая рябина сладких сортов, спирт (70°) – 1 л, сахарный сироп —1 л, лимонная эссенция – 2–4 мл.

Ликер сливовый

Спелые, здоровые венгерки ополоснуть, обсушить тряпочкой, вынуть косточки, сливы растереть в мезгу, добавить несколько растертых ядер косточек. Мезгу положить в керамическую миску, дать постоять 1 сутки. По истечении этого времени выжать из мезги сок через муслиновый мешочек. В остальную массу влить небольшое количество кипяченой остуженной воды, повторно выжать мезгу через муслин. Сок смешать с сахаром, влить в получившийся сироп (прежде чем он остынет) спирт, перелить в бутыль, завязать полотном.

Когда осадок опадет на дно, разлить ликер в бутылки, закупорить. Хранить в холодном месте.

Компоненты: сливы венгерки – 1,25 кг, спирт – 1 л, сахар – 1 кг.

Ликер «Вдохновение»

Черешню перебрать, вымыть, обсушить и освободить от косточек. Переложить черешню в банки и залить водкой или коньяком так, чтобы только покрыть ягоды. Настаивать около двух недель, время от времени помешивая. После чего настой процедить и хорошенько отжать. Смешать с сахарным сиропом. Профильтровать, разлить в бутылки и убрать на хранение в холодное место.

Вишневый ликер

1-й способ. Истолочь 1 кг вишен вместе с косточками, залить очищенной водкой, настаивать 2–3 ч, слить все в куб и перегнать так, чтобы получить половину взятого объема (1 л) перегнанного спирта. Затем насыпать в бутыль 2 кг спелой вишни, залить полученным спиртом, закупорить и настаивать 5–6 недель.

Готовность ликера определяют взбалтыванием. Если жидкость смачивает стекло бутыли и стекает не сразу, то ликер готов. Напиток аккуратно сливают и процеживают. Добавляют в него немного сахарного сиропа и лимонной эссенции, сливают в бутылки и оставляют для отстаивания. Если при отстаивании появляется осадок, ликер осторожно сливают в другие бутылки и хранят в прохладном месте.

Компоненты: вишни – 3 кг, водка – 2 л, сахарный сироп, лимонная эссенция – 5–6 капель.

2-й способ. Зрелые вишни перебрать, устранить поврежденные ягоды, ополоснуть, размять в мезгу, положить в муслиновый мешочек, выжать сок. В полученный сок всыпать сахар, кипятить, тщательно удаляя пену. Влить в сироп (прежде чем он остынет) спирт, перемешать, дать постоять в закрытой посуде 1 неделю. Готовый ликер процедить, разлить в бутылки.

Компоненты: вишневый сок —1 л, спирт – 0,75 л, сахар – 1 кг.

Виноградный ликер

Добавить в водку виноградный сок, сахар, чай, лавровый лист, черный перец, ванилин. Настаивать 5–6 дней, регулярно помешивая. Процедить. Этот ликер отлично убивает самогонный запах.

Компоненты: водка – 1 л, виноградный сок – 1 л, сахар – 1 кг, чай – 1 ст. ложка, лавровый лист – 5 шт., черный перец – 5 зерен, ванилин – половина ч. ложки.

Ликер из мяты или полыни

Сушеную или свежую траву всыпать в бутылку, влить 1/2 стакана спирта и половину воды, закупорить, поставить на 1 неделю. Приготовить сироп, влить в него (пока он не остыл) процеженный спирт, которым была залита трава, и остальной спирт. Влить в бутылки, закупорить, поставить на два месяца. Подавать охлажденным.

Компоненты: спирт —1 л, вода – 0,75 л, сахар – 1 кг, трава – 7–8 ст. ложек.

Ликер тминный

Приготовить сироп, смешать (пока он не остыл) со спиртом, всыпать тмин, бутылку плотно закупорить, дать постоять 5 дней.

Готовый ликер процедить, разлить в бутылки, закупорить.

Компоненты: спирт – 1 л, вода – 0,75 л, сахар – 1 кг, тмин – 0,25 стакана.

Ликер из лепестков черемухи

Свежесобранные цветы черемухи подвялить в течение 2–3 дней, рассыпав их на чистой бумаге. После чего досушить цветы в слабо нагретой духовке, измельчить и пересыпать в бутылки, наполняя на 1/2 объема. Долить бутылки до верха хорошей водкой, плотно закупорить и поставить в теплое место. Настаивать черемуху следует 30–40 дней, после чего настой процедить, отжать и измерить. Добавить в настой сахар из расчета: на литр настоя – 200 г сахара (150 г сахара и 50 г меда). Перелить в чистую бутылку и плотно закупорить.

Ликер из лепестков роз

Собрать только что распустившиеся бутоны роз, оборвать лепестки, обрезать белые кончики. Сложить лепестки в бутыль, залить спиртом так, чтобы спирт едва покрывал лепестки. Поставить на солнце на 3 дня, потом слить. Залить снова на свежий розовый цвет (на розовые лепестки) и так повторять три раза. Сливая последний раз, как следует процедить.

Ликер можно подкрасить в розовый цвет стаканом клюквы или другим подходящим по цвету пищевым красителем. 3 л такого напитка развести сиропом, приготовленным из 6 или 9 стаканов воды и 2–2,5 кг сахара. Разлить напиток в бутылки.

Компоненты: спирт – 5 л, сахар – 2–2,5 кг, розовая вода – 6–9 стаканов.

Ликер из грецких орехов

Взять зеленые грецкие орехи, когда они еще протыкаются спичкой, залить водкой и поставить на 2 месяца. Затем водку слить, добавить сахар, гвоздику, мускатный орех и выдержать еще месяц, периодически потряхивая, чтобы сахар растворился полностью. После этого слить, процедить, разлить в бутылки и закупорить. Хранить в темном и холодном месте.

Компоненты: зеленые грецкие орехи – 15 шт., водка (40°) —1 л, сахар – 450 г, гвоздика – 15 шт., мускатный орех – 5–7 г.

Ликер ореховый

Для приготовления ликера годятся только зеленые орехи с еще мягкими зернами. Из орехов извлечь зерна и всыпать их в темную бутыль, наполненную водкой. Добавить для аромата корицу и гвоздику.

Бутыль поставить на солнечное место и настаивать три недели, часто взбалтывая. После чего содержимое процедить и соединить с густым сахарным сиропом.

Полученный ликер отфильтровать, перелить в сухие чистые бутылки, закупорить и хранить в горизонтальном положении.

Компоненты: лесные орехи – 15 шт., водка – 0,5 л, корица – 5–6 г, гвоздика – 3 г, сахарный сироп – 500 г.

Ликер миндальный «Персико»

Приготовить сироп, смешать его (прежде чем остынет) со спиртом, добавить толченый миндаль и корицу в виде порошка, влить в сосуд, закупорить, поставить на 3 дня. Готовый ликер процедить, разлить в бутылки, закупорить. Через год годится для питья.

Компоненты: спирт —1 л, вода – 0,75 л, сахар – 1 кг, горький миндаль – 30 г, корица.

Настойки

Настойки *изготавливают, настаивая (без подогрева) на спирте различные пряности и специи.*

В домашних условиях эти напитки изготавливают настаиванием чистой водки на различных растительных компонентах.

Свежие или высушенные плоды и ягоды, душистые травы, пряности, косточки и пр. настаивают в спирте до тех пор, пока эфирные масла и биологически активные вещества не перейдут в спирт. Обычно водку настаивают от 3 до 6 недель.

Настойки содержат до 30 % сахара при крепости до 45 % об. спирта, они менее сладкие, но более крепкие, чем наливки.

При умеренном употреблении настойки способствуют пищеварению, они не только приятны на вкус, но и полезны для здоровья, если их пить после жирной пищи.

Настойка мандариновая

Измельченную высушенную мандариновую цедру залить водкой и настаивать в течение недели. После чего отфильтровать и разлить по бутылкам. Для приготовления настойки нежелательно использовать кожуру импортных фруктов из-за возможности отравления консервантами.

Компоненты: водка – 0,5 л, измельченная мандариновая цедра – 4 ст. ложки.

Настойка апельсиновая

В бутыль всыпать измельченную апельсиновую цедру, влить водку и сахарный сироп. Бутыль закупорить и настаивать в течение недели, после чего отфильтровать и разлить по бутылкам. Хранить в темном прохладном месте.

Компоненты: водка – 1 л, апельсины – 5 шт., сироп (сахар – 400 г, вода —1 л).

«Мокруха»

Цедру, снятую с двух апельсинов, и небольшое количество гвоздики залить водкой и настаивать две недели в темном месте. Затем влить стакан вишневого сока, размешать, дать отстояться, отфильтровать и закупорить. Водка будет готова через полгода.

Компоненты: водка —1 л, апельсиновая цедра, вишневый сок – 200 мл, гвоздика – 3–4 шт.

Английская настойка

Все компоненты всыпать в бутыль, влить водку и настаивать 4–5 недель.

Компоненты: калган – 40 г, горечавка – 100 г, апельсиновая цедра – 400 г, водка – 250 мл.

Лимонная настойка

Острым ножом с двух лимонов средней величины снять тонкий слой кожицы, так как малейшее присутствие белой кожуры придает водке неприятный горьковатый привкус. Залить снятую лимонную кожицу хорошей водкой и настаивать несколько дней в теплом месте, затем профильтровать.

Компоненты: водка – 0,5 л, лимоны – 2 шт.

Настойка лимонная с пряностями

В бутыль опустить измельченную лимонную цедру, соль и черный перец горошком и настаивать 1,5 месяца, периодически взбалтывая. Затем настойку отфильтровать, разлить в бутылки и убрать на хранение.

Компоненты: водка – 1 л, лимонная цедра – 100 г, соль – 10 г, черный перец горошком – 5 шт.

Настойка «Старка»

Разрезанный на части лимон без зернышек, натертый мускатный орех, сахар, размолотые кофейные зерна, измельченная дубовая кора и ванилин на кончике ножа всыпать в бутыль и залить водкой. Настаивать 10 дней, после чего отфильтровать, закупорить и убрать на хранение.

Компоненты: водка – 3 л, лимон – 1 шт., мускатный орех – 1/3 шт., сахар – 2 ст. ложки, кофе – 12 зерен, измельченная дубовая кора – 40 г, ванилин.

Померанцевая бесцветная горькая настойка

Всыпать в бутыль измельченные сушеные померанцевые корки, налить водку и настаивать в течение двух недель, периодически взбалтывая. Процедить, разлить в бутылки и убрать на хранение.

Компоненты: водка —1 л, померанцевая сушеная корка – 2,4 г.

Абрикосовая настойка

Нарезать абрикосы дольками. Расколоть косточки, извлечь ядра и истолочь их в ступке. Нарезанные абрикосы смешать с истолченными ядрами, добавить сахар, гвоздику и на кончике ножа корицу. Полученную смесь пересыпать в бутыль, залить водкой и настаивать в течение месяца. Затем отфильтровать, разлить по бутылкам, плотно закупорить и убрать на хранение в темное прохладное место.

Компоненты: абрикосы – 1 кг, сахар – 250 г, корица, гвоздика – 5–6 шт., водка – 0,5 л.

Настойка анисовая

В бутыль положить анис, бадьян, тмин, кориандр и укроп, залить водкой и настаивать 2–3 недели. Затем процедить, разлить по бутылкам и плотно закупорить. Хранить в темном холодном месте.

Компоненты: водка – 1 л, анис – 1,6 г, анис звездчатый (бадьян) – 0,1 г, тмин – 0,1 г, кориандр – 0,1 г, укроп – 0,1 г.

Настойка брусничная

Спелую бруснику перебрать, вымыть и всыпать в бутыль, заполнив ее на 1/3 объема. Затем влить водку до горлышка, плотно закупорить и настаивать в темном месте 3 месяца. После чего брусничный настой подкрасить клюквенным соком и подсластить сахарным сиропом (по вкусу). Все размешать, отфильтровать, разлить по бутылкам и закупорить.

Компоненты: брусника, водка, клюквенный сок, сироп (сахар – 100 г, вода – 140 мл).

Настойка бруснично-вишневая

В бутыль всыпать спелую бруснику, вишню, лимонную кислоту. Затем влить водку, коньяк и сахарный сироп. Бутыль плотно закупорить и настаивать в темном прохладном месте 2,5 3 месяца, периодически взбалтывая. После чего настой осторожно слить, не поднимая осадок, отфильтровать, разлить по бутылкам и закупорить.

Компоненты: водка —1 л, коньяк – 100 мл, брусника – 2 кг, вишня – 300 г, лимонная кислота – 2 г, сироп (сахар – 500 г, вода – 900 мл).

Настойка ежевичная

В бутыль всыпать ежевику, влить спирт и настаивать в течение двух недель. В полученный спиртованный сок добавить сахарный сироп, ваниль и лимонную кислоту.

Настойку следует выдержать еще 2 недели, после чего отфильтровать, разлить по бутылкам и убрать на хранение в прохладное место.

Компоненты: ежевика – 4,5 кг, спирт (70°) – 1 л, ваниль – 0,1 г, лимонная кислота – 6 г, сироп (сахар – 3 кг, вода – 1,2 л).

Настойка из крыжовника

Спелый зеленый крыжовник перебрать, вымыть, обсушить и засыпать в бутыль. Кусочки ржаного хлеба намазать густым сиропом от крыжовенного варенья, подсушить в духовке и положить в бутыль. Влить водку, закупорить и настаивать в темном прохладном месте 4 месяца.

После этого настойку отфильтровать, разлить в сухие чистые бутылки, плотно закупорить и убрать на хранение в темное прохладное место.

Компоненты: ягоды крыжовника – 1 кг, водка —1 л, ржаной хлеб – 100 г, сироп от варенья.

Настойка из вишневых плодоножек

Плодоножки промыть проточной водой, слегка обсушить и всыпать в бутыль с широким горлом. Затем добавить в бутыль сахарный песок и хорошенько взболтать. Горлышко бутылки обвязать марлей и настаивать при комнатной температуре один месяц. После этого влить в бутыль водку, смешать и оставить еще на 2 дня. После чего настой отфильтровать и убрать на хранение в темное прохладное место.

Компоненты: водка —1 л, вишневые плодоножки – 250 г, сахар – 100 г.

Настойка из вишен

Спелую вишню перебрать, вымыть, обсушить и всыпать в бутыль с широким горлышком. Добавить в бутыль сахара, заполняя ее до горловины, обвязать марлей и настаивать на солнце или в теплом месте в течение 45 дней. Полученный вишневый сок процедить и измерить. После чего добавить к соку холодную кипяченую воду и водку из расчета: на 250 мл сока – 250 мл воды и 0,5 л водки. Размешать, разлить по бутылкам и плотно закупорить.

Компоненты: вишня – 1 кг, сахар – 700 г, водка, вода.

Настойка клюквенная

Спелую клюкву перебрать, вымыть, обсушить, раздавить деревянной толкушкой и смешать с сахаром. Смесь выложить в бутыль, залить водкой, закупорить и настаивать одну неделю. Затем настой процедить (клюкву отжать) и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка —1 л, клюква – 2 стакана, сахар – 100 г.

Настойка грушево-смородиновая

Положить в бутыль с широким горлышком сушеные груши, изюм и листья смородины. Влить водку и поставить бутыль в темное место. Настаивать в течение одного месяца, периодически взбалтывая. Затем настойку отфильтровать, разлить по бутылкам и плотно закупорить.

Компоненты: сушеные груши – 100 г, изюм – 50 г, листья смородины – 25 г, водка —1 л.

Рябиновая настойка

Ягоды рябины, собранные после первых осенних заморозков, снять с кистей, тщательно перебрать, вымыть, обсушить и пересыпать в бутылки, наполняя на 2/3 объема. Залить коньяком или водкой, плотно закупорить и настаивать в течение месяца в темном месте.

После чего процедить, плотно закупорить и убрать на хранение.

Настойка из рябины и яблок

Рябину, собранную после первых заморозков, снять с кистей, вымыть и обсушить.

Яблоки нарезать дольками, удаляя сердцевину Рябину и яблочные дольки засыпать в бутыль слоями, пересыпая сахарным песком. После этого в бутыль влить такое количество водки, чтобы покрыть полностью плодовую смесь.

Бутыль обвязать марлей и настаивать в прохладном месте (18–20 °С) 2,5–3 месяца. Затем настойку отфильтровать, разлить по бутылкам и хранить в темном прохладном месте.

Компоненты: рябина – 300 г, яблоки – 700 г, сахар – 200 г, водка.

Настойка рябиновая «Душистая»

В бутыль опустить ягоды рябины и травяную смесь, добавить небольшое количество апельсиновой цедры и залить водкой. Бутыль закупорить и поставить в темное место. Настаивать в течение 5–6 месяцев.

Компоненты: водка —1 л, ягоды рябины – 200 г, полынь, лист смородины, ревень и апельсиновая цедра – по 3 г, майоран, шалфей, мята, золототысячник и солодка – по 7 г, чернобыльник – 2 г, петров крест – 2 г.

Свекольная настойка

1-й способ. Свекольный сок соединить с медом, тщательно перемешать, после чего влить водку. Бутыль закупорить и настаивать в течение 3–4 дней в прохладном темном месте, периодически взбалтывая, отфильтровать и убрать на хранение в темное прохладное место. В народной медицине рекомендуется применять эту настойку для выведения камней из почек.

Компоненты: свекольный сок – 0,5 л, мед – 0,5 кг, водка – 0,5 л.

2-й способ. Влить в бутыль спирт и соки: свекольный, морковный, лимонный и клюквенный. Добавить мед, размешать и настаивать в течение трех дней в темном прохладном месте, периодически взбалтывая. В народной медицине эту настойку рекомендуется применять при гипертонической болезни.

Компоненты: спирт (70°) – 100 мл, свекольный сок – 200 мл, морковный сок – 200 мл, лимонный сок – 100 мл, клюквенный сок – 100 мл, мед – 200 г.

Настойка «Горькие слезы»

Всыпать в бутыль перец, влить водку и настаивать 2 недели в теплом месте. Затем отфильтровать, соединить с сахарным сиропом, размешать и еще раз процедить.

Полученную настойку налить в бутыль ниже горлышка, плотно закупорить и поставить в теплое место на несколько недель. По прошествии обозначенного времени настойку осторожно слить, не поднимая осадок, и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка – 1 л, перец – 35 г, сироп (сахар – 150 г, вода – 400 мл).

Настойка перцовая

Стручковый горький перец, имбирь, кардамон, кориандр и анис залить водкой и прогреть под крышкой в слабо нагретой духовке три часа. Затем перелить в бутыль и настаивать две недели в темном месте при комнатной температуре. После чего настойку отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка —1 л, горький перец – 50 г, имбирь – 5 г, кардамон – 5 г, кориандр – 5 г, анис —5 г.

Настойка «Любительская»

Опустить в бутыль мелко порезанный чеснок и красный перец. Залить водкой, плотно закупорить и настаивать в темном месте в течение месяца. Затем отфильтровать, добавить свежеотжатый лимонный сок, плотно закупорить и убрать на хранение в холодильник.

По желанию можно опустить в настойку 1 лавровый лист, который придаст напитку пикантный вкус.

Компоненты: водка – 0,5 л, чеснок – 6 долек, красный жгучий перец – 1 стручок, лимон – 0,5 шт.

Настойка перцовая «Жгучая»

1-й способ. Всыпать в бутыль черный перец, душистый перец и кардамон. Влить крепкую водку и настаивать 3 недели. После чего отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка —1 л, черный перец – 20 г, душистый перец – 4 г, кардамон —6 г.

2-й способ. Всыпать в бутыль черный перец, влить крепкую водку и настаивать 3 недели. Затем отфильтровать, добавить по вкусу сахарный сироп, закупорить и поставить на 1,5 месяца в теплое место. После чего еще раз отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка – 1 л, черный перец – 70 г, сироп (сахар – 300 г, вода – 1 л).

Настойка рыбацкая

Всыпать в бутыль мелко нарезанный чеснок, молотый перец, измельченные лавровые листья, соль и сахар. Настаивать неделю, ежедневно взбалтывая, после чего настой отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка —1 л, чеснок – 5 долек, молотый перец – 2 г, лавровые листья – 5 г, сахар – 25 г, соль —10 г.

Настойка ванильная

Мелко растертую ваниль всыпать в бутыль, залить спиртом и настаивать 2,5–3 месяца, ежедневно взбалтывая. Затем настойку отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: ваниль – 20 г, спирт (70°) – 1 л.

Настойка из листьев барбариса

Сушеные листья барбариса измельчить, пересыпать в бутыль и залить водкой. Бутыль плотно закупорить и выдержать при комнатной температуре в течение недели. Затем настойку профильтровать с помощью фильтровальной бумаги и ваты до полной прозрачности.

Употреблять эту настойку можно в небольшом количестве, так как данная настойка в народной медицине применяется в качестве кровоостанавливающего средства при маточных кровотечениях с дозировкой по 30 капель.

Компоненты: водка – 0,5 л, листья барбариса – 100 г.

Настойка из листьев черной смородины

Молодые листья и не полностью распустившиеся почки промыть в проточной воде, слегка обсушить и переложить в бутылку, заполняя до горлышка. Затем влить водку хорошего качества, плотно закупорить и выдержать сутки при комнатной температуре. После чего настой отфильтровать с помощью воронки, сделанной из фильтровальной бумаги.

Полученную настойку рекомендуется хранить в темных бутылках.

Настойка миндальная

Измельченные миндальные орехи залить водкой и настаивать 3 недели при комнатной температуре. Затем настой отфильтровать с помощью воронки из фильтровальной бумаги и ваты. Добавить к настою сахарный сироп, перемешать и разлить по бутылкам.

Компоненты: миндальные орехи – 50 г, водка —1 л, сироп (сахар – 100 г, вода – 40 мл).

Настойка ореховая

Опустить в бутыль измельченные молодые грецкие орехи, залить хорошей водкой и настаивать около месяца. Перед употреблением смешать с медом.

Компоненты: водка – 0,5 л, измельченные грецкие орехи – 400 г, мед – 1 ст. ложка.

Настойка из перегородок грецких орехов

Расколоть молодые грецкие орехи и извлечь перегородки. Опустить перегородки в бутыль, залить водкой и настаивать в течение трех дней. Затем смешать с холодной кипяченой водой и медом. В народной медицине применяют как успокаивающее средство при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и щитовидной железы.

Компоненты: водка —1 л, мед – 2 ст. ложки, перегородки от 0,5 кг грецких орехов, вода – 0,5 л.

Настойка на мяте, анисе и орешках

Две столовые ложки очищенных зеленых орешков, мяту и анис залить водкой и поставить на 12 суток в теплое место. Затем процедить с помощью фильтра из фильтровальной бумаги.

Компоненты: водка – 2 л, мята – 40 г, анис – 40 г, орешки – 40 г.

Московская настойка

В бутыль всыпать измельченные специи, влить водку и настаивать в течение месяца. Затем отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка – 0,5 л, шалфей, перечная мята, калган и имбирь – по 5 г.

Настойка мятная

Добавить в водку перечную мяту, семена укропа, можжевеловые ягоды, корицу и настаивать в течение двух недель. Потом процедить и подсластить по вкусу.

Компоненты: водка —1 л, перечная мята – 100 г, семена укропа – 40 г, можжевеловые ягоды – 12–15 г, корица – 3–5 г.

Настойка из листьев мяты

Молодые листья мяты промыть в проточной воде, слегка обсушить и переложить в бутылку, заполняя до горлышка. Затем влить водку хорошего качества, плотно закупорить и выдержать сутки при комнатной температуре. После чего настой отфильтровать с помощью воронки, сделанной из фильтровальной бумаги. Полученную настойку рекомендуется хранить в темных бутылках.

Спотыкач из мяты

Всыпать в бутылку пригоршню листьев молодой свежей мяты, залить водкой и настаивать на солнце в течение недели. Настойку процедить, добавить в нее густой сахарный сироп и хорошо размешать. Отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка – 1 л, мята, сироп (сахар – 100 г, вода – 1 ст. ложка).

Коньяк домашний

Смешать вместе небольшое количество сахара и чая, лавровый лист, черный перец горошком, гвоздику и ванилин на кончике ножа. Добавить измельченную лимонную или апельсиновую цедру, снятую с 2–3 плодов, и залить водкой. Настаивать 10 дней, после чего отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: цедра, лавровый лист – 3 шт., сухой чай – 1 ст. ложка, черный перец горошком – 5 шт., гвоздика – 3 шт., ванилин, сахар – 1 ст. ложка, водка – 3 л.

Настойка кориандровая

Всыпать в бутыль измельченный кориандр и анис. Настаивать в течение двух недель, затем отфильтровать и смешать с сахарным сиропом.

Компоненты: водка —1 л, кориандр – 5 г, анис – 5 г, сироп (сахар – 100 г, вода – 50 мл).

Медовая настойка на травах

Травяную смесь, полученную из взятых в равных частях измельченных трав, опустить в бутыль. Развести в водке мед и залить травяную смесь. Бутыль плотно закупорить и поставить в прохладное место на 2,5–3 месяца. Затем настой отфильтровать, разлить в сухие чистые бутылки, плотно закупорить и убрать на хранение в темное прохладное место.

Компоненты: водка —1 л, мед – 4 ст. ложки, кора дуба, семена кориандра, сушеный чабрец, мелисса, зубровка – по 1 ст. ложке.

Настойка из женьшеня

В водку опустить кусочек корня женьшеня и настаивать в темном месте 3 дня.

По желанию можно добавить небольшое количество меда.

Компоненты: водка – 0,5 л, кусочек женьшеня, мед —1 ч. ложка.

Настойка калгановая

1-й способ. Измельчить и смешать калган, шалфей, перечную мяту, имбирь. Полученную смесь всыпать в бутыль, залить водкой и настаивать в течение месяца. После чего отфильтровать, разлить по бутылкам и убрать на хранение.

Компоненты: водка – 1 л, калган – 20 г, шалфей – 8 г, перечная мята – 8 г, имбирь – 8 г.

2-й способ. Смесь измельченных трав залить водкой и настаивать 1,5 месяца, затем процедить, разлить по бутылкам и убрать на хранение.

Компоненты: водка – 1 л, калган – 150 г, перечная мята – 30 г, имбирь – 30 г, корица – 30 г.

Настойка «Охотничья»

Опустить в бутыль можжевеловые ягоды, черный молотый перец, укропные семена, хрен и соль. Залить крепкой водкой, плотно закупорить и настаивать в течение 2 недель в теплом месте, периодически взбалтывая. Затем процедить и отфильтровать.

Компоненты: водка – 1 л, можжевеловые ягоды – 30–40 г, черный молотый перец – 2 г, укропные семена – 50 г, соль – 10 г, хрен – 40 г.

Настойка корчемная

Кору дуба, кориандр и чабрец измельчить и опустить в бутыль, добавив несколько травинок тимьяна и зубровки. Мед соединить с водкой, размешать и перелить в бутыль с травами. Бутыль хорошо закупорить и хранить в лежачем положении в прохладном месте 2,5–3 месяца. После этого настой профильтровать, закупорить и убрать на хранение в холодильник.

Компоненты: водка – 0,5 л, мед – 2 ст. ложки, зубровка – 5 травинок, тимьян – 5 травинок, кора дуба – 0,5 ч. ложки, кориандр – 0,5 ч. ложки, чабрец – 0,5 ч. ложки.

Настойка из цветков пшата (лоха)

Водку настаивать на цветках пшата не менее 3 недель. Затем добавить в водку по вкусу мед, размешать и процедить.

Компоненты: водка – 1 л, цветки пшата (лоха) – 100 г, мед.

Настойка полынная

Свежую или сушеную полынь измельчить, залить хорошей водкой и настаивать 15–20 дней. После чего настой отфильтровать и смешать с сахаром. Плотно закупорить и хранить в темном месте.

Полынная настойка применяется в народной медицине в качестве средства, снимающего нервное перенапряжение.

Компоненты: водка – 0,5 л, полынь – 25 г, сахар – 25 г.

Пенная водка

Пригоршню ягод можжевельника залить водкой, добавить лимонную цедру с двух плодов и настаивать 5 дней. Затем добавить толченый имбирь и сахар, размешать и еще на две недели поставить на солнце. После чего отфильтровать и разлить по бутылкам. Употреблять через полгода.

Компоненты: водка – 1 л, ягоды можжевельника, лимонная цедра, толченый имбирь – 1 ч. ложка, сахар.

Старинная настойка на шалфее, имбире, каланче

Опустить в бутыль имбирь, каланчу и шалфей, влить водку, закупорить и настаивать 18 дней. После чего добавить в настойку холодную кипяченую воду и отфильтровать.

Компоненты: водка – 1 л, шалфей, имбирь и каланча – по 12 г, вода – 750 мл.

Настойка «Приворотная»

Свежие листья любистка залить хорошей водкой, закупорить и настаивать в течение 2 недель. Затем отфильтровать, перелить в бутылки и убрать на хранение. В народной медицине эту настойку применяют для улучшения пищеварения.

Компоненты: водка – 1 л, листья любистка – 50 г.

Настойка французская

Приготовить смесь из трав, взятых в равных частях. Пересыпать травяную смесь в бутыль, залить водкой и настаивать в темном месте не менее месяца. После чего процедить, плотно закупорить и убрать на хранение.

Компоненты: водка – 0,5 л, кардамон, калган, имбирь, гвоздика, корица, анис – по 7 г.

Настойка целебная

1-й способ. Сушеный чернослив мелко порезать, смешать с липовым цветом, донником, чабрецом, мятой и залить водкой. Бутыль плотно закупорить и поставить в теплое место на 2 месяца. После этого процедить настойку, добавить в нее прополис, закупорить и дать настояться в течение месяца.

Компоненты: водка – 1 бутылка, прополис – 10 г, чернослив, очищенный от косточек, – 50 г, липовый цвет, донница, чабрец – 1 ч. ложка, мята – 0,5 ч. ложки.

2-й способ. Взять корень калгана, семена укропа и аниса, имбирь и залить крепкой водкой.

Настаивать в теплом месте 2–3 недели, затем процедить и отфильтровать.

Компоненты: корень калгана – 30–40 г, семена укропа и аниса – 10–15 г, имбирь – 2–3 г, водка —1 л.

Настойка славянская

Для приготовления взять зверобой пронзенный, донник лекарственный, душицу обыкновенную, сушеную рябину и ваниль. Смесь залить спиртовым яблочным соком, настаивать в течение 2 недель, затем процедить, добавить коньяк и малиновый морс, дать отстояться. Через 3–5 дней снять с осадка, после чего напиток готов к употреблению.

Компоненты: зверобой – 30 г, донник – 30 г, душица – 15 г, сушеная рябина – 50 г, ваниль – 2 г, спиртовой яблочный сок (27–30°) – 800 мл, коньяк – 100 мл, малиновый морс – 100 мл.

Настойка на зверобое

Травяную смесь залить водкой и настаивать в темном месте при комнатной температуре 1 месяц. Затем процедить и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка —1 л, зверобой – 100 г, душица – 30 г, донник – 30 г.

Настойка «Добрый Ерофеич»

В бутыль всыпать измельченную смесь из 11 видов ароматических трав и цветов, взятых по 2 г каждая. Добавить кардамон, анисовые семена и залить водкой. Настаивать в прохладном месте 2,5–3 месяца, после чего слить и отфильтровать. Настойка обладает тонизирующим эффектом.

Компоненты: водка —1 л, травяная смесь (душица, зверобой, мелисса, тысячелистник, чабрец, полынь, шалфей, листья груши, листья яблони, листья земляники, цветы боярышника) – 22 г, кардамон – 0,5 г, анисовые семена – 0,5 г.

Травяная настойка

Приготовить смесь майорана, душицы, иссопа, изюма и мяты, золототысячника, розмарина, васильков, стружек можжевельника, ангелики и аниса, семян дягиля; все измельчить и залить спиртом, настаивать 10 дней. Затем процедить и добавить воду. Дать отстояться 3–5 дней и отфильтровать. В результате получится 1,5 л настойки крепостью 40°.

Компоненты: майоран – 25 г, душица – 25 г, иссоп – 25 г, изюм – 25 г, мята – 25 г, золототысячник – 4 г, розмарин – 4 г, васильки – 4 г, стружки можжевельника – 4 г, ангелика и анис – 5 г, семена дягиля – 6 г, спирт (60°) – 1 л, вода – 0,5 л.

Настойка «Запеканка»

В эмалированную кастрюлю положить гвоздику, корицу, мускатный орех, кардамон, имбирь, горький перец, кусочек лимонной цедры и влить водку. Кастрюлю закрыть и обмазать крышку тестом, чтобы не допустить попадания воздуха. Затем поставить кастрюлю в слабо нагреваемую духовку на 10–12 ч. По истечении времени кастрюлю вынуть и дать остыть при комнатной температуре, после чего разлить настойку по бутылкам.

Компоненты: водка – 1 л, гвоздика, корица, мускатный орех и кардамон – по 5 г, имбирь – 10 г, стручок горького перца – 10 г, лимонная цедра – 10 г.

Розовая настойка

Положить розовые листья в бутыль, залить французской водкой и дать настояться в течение 4–5 недель, затем профильтровать, подсластить, еще раз профильтровать и разлить в бутылки.

Аралиевая горькая

Для приготовления взять спиртовую настойку корня аралии маньчжурской, лимонник (семена), экстракт элеутерококка и пчелиный мед, смешать все это с водкой.

Настойка имеет темно-коричневый цвет, слегка жгучий вкус, аромат аралии с легким оттенком лимонника. Оказывает тонизирующее действие, снимает усталость и восстанавливает работоспособность.

Компоненты: спиртовая настойка корня аралии маньчжурской – 4 мл, лимонник (семена) – 4 г, экстракт элеутерококка – 4 мл, пчелиный мед – 60 г, водка (35–40°) —1 л.

Золотой корень

Для приготовления составить смесь из липового цвета, душицы обыкновенной, корня аира, сухой малины. Смесь трав залить спиртом, настаивать 7–8 дней. Затем процедить, отжать остаток, добавить спиртовую настойку родиолы и разбавить водой, доведя объем напитка до 1 л. Напиток оставить для отстаивания в течение 3–5 дней, после чего отфильтровать.

Настойка имеет крепость 35–38° и сложный аромат с оттенком малины.

Компоненты: липовый цвет – 30 г, душица – 15 г, корень аира – 10 г, сухая малина – 50 г, спирт (60°) – 500 мл, спиртовая родиоловая настойка – 4 мл, вода.

Липовая настойка

Взять свежий липовый цвет, наполнить им до половины бутыль и настаивать его в течение 14 дней в спирту, затем отцедить, прибавить сахар, разлить, профильтровав, в бутылки (сахар распустить в 1 бутылке холодной воды).

Компоненты: липовый цвет, спирт, сахар – 400 г на 1 бутылку воды.

Настойка из березовых почек

Опустить в бутыль свежие березовые почки, влить водку и настаивать в течение 10 дней. Процедить и добавить небольшое количество меда.

Компоненты: водка – 0,5 л, березовые почки – 50 г, мед —1 ч. ложка.

Березовая настойка с прополисом

Всыпать в бутылку измельченный прополис, влить березовый сок и водку, закупорить и взбалтывать в течение 30 мин. Настаивать трое суток, периодически взбалтывая.

Компоненты: водка – 0,5 л, прополис – 75 г, березовый сок – 200 мл.

Наливки

Наиболее распространенными алкогольными напитками, изготавливаемыми на основе натуральных компонентов, обладающими способностью сохранять насыщенный аромат плодов, ягод и трав, являются *наливки.*

Они готовятся как с применением водки и спирта, так и без них. Рекомендуется применять чистый спирт или крепкую водку

хорошего качества, что гарантирует в дальнейшем отличное качество приготовленного напитка. Дрожжи при изготовлении наливок не используются, а катализатором брожения в основном является сахар.

Процесс созревания наливок в зависимости от способа приготовления составляет от 1 месяца до полугода. Различают скороспелые, среднеспелые и позднеспелые наливки. Созревание скороспелых наливок происходит в течение месяца. Сырьем для таких наливок обычно служат малина, земляника, клубника и ежевика.

Среднеспелые наливки созревают за 1,5–2,5 месяца. Чаще всего их изготавливают из смородины, вишни, брусники, сливы и калины. Срок созревания позднеспелых наливок колеблется от 3 до 6 месяцев. Это наливки из айвы, груш, крыжовника, яблок и рябины.

Абрикосовая наливка

1-й способ. Спелые абрикосы нарезать тонкими дольками, ядра растолочь. Нарезанные абрикосы и толченые ядра переложить в бутыль, заполнив ее на 1/2 объема, залить водкой так, чтобы только покрыть плоды, и добавить небольшое количество гвоздики и толченой корицы. Бутыль поставить на солнце или в теплое место и настаивать 2,5–3 недели, взбалтывая каждый день. Затем настой слить, добавить по вкусу сахар, разлить в бутылки и закупорить.

Оставшуюся в бутыли абрикосовую смесь можно засыпать сахаром или смешать с медом в соотношении 1:1, плотно закупорить и настаивать в течение года в прохладном темном месте. Полученная густая наливка приобретет насыщенный вкус и аромат.

2-й способ. Спелые, здоровые абрикосы промыть, обсушить льняной тряпкой, порезать на маленькие кусочки, удаляя косточки, всыпать в бутыль. 1/3 извлеченных косточек разбить, вылущить зерна, вбросить их в бутыль. В отдельном сосуде смешать спирт с водкой, влить в бутыль с абрикосами. Бутыль закрыть пробкой и поставить на солнце на 2 месяца, поворачивать ее каждые пару дней.

По истечении этого времени наливку слить, а абрикосы выжать через фланель или полотно. Приготовить сироп: в литровый горшок (кастрюлю) влить воду, подогреть до температуры 50–60 °С, всыпать сахар, подогревать, мешая, вплоть до кипения. Снять пену, которая образуется на поверхности, добавить лимонную кислоту, кипятить еще на протяжении 10 мин. (Общее время кипячения не должно превышать 30 мин, в противном случае сироп пожелтеет.)

Готовый сироп влить в большую бутыль и, не дожидаясь, пока он остынет, влить в него заблаговременно приготовленную наливку, смешать, встряхивая, закупорить, дать постоять 48 ч. Готовую наливку разлить в пол литровые бутылки, закупорить их пробкой и запечатать сургучом. Хранить наливку в темном и холодном месте не менее 10 месяцев.

Компоненты: абрикосы – 1 кг, спирт —1 л, водка (40°) – 0,75 л, вода – 350 мл, сахар – 800 г, лимонная кислота – 0,5 г.

Персиковая наливка

Очистить от косточек персики, размять их, переложить в бутылки и налить в бутылки спирт. Спустя 8—12 дней профильтровать настой, прибавить горькое миндальное масло, сахар, разведенный водой.

Компоненты: персики – 2 кг, спирт – 3 бутылки, горькое миндальное масло – 2 капли, сахар – 1,2 кг, вода – 0,5 л.

Наливка из брусники

Сухую полынь залить водкой (из расчета 5 г на 1 л) и настаивать 3–4 месяца. Наполнить бутыль на 1/3 спелой брусникой, залить доверху полынной водкой и настаивать при комнатной температуре еще 2 месяца. Затем слить, отфильтровать и добавить по вкусу сахар.

Наливка черешневая

Очень спелые, здоровые, большие, сладкие черешни очистить от плодоножек, ополоснуть, обсушить льняной тряпкой, вынуть косточки, всыпать в бутыль (следить за тем, чтобы не утратить ценного сока). В отдельном сосуде смешать спирт со вскипяченной и охлажденной водой. Полученным раствором залить черешни в бутыли, закупорить, поставить на 10 дней в теплое затененное место. Затем процедить наливку через марлю в другую бутыль. Черешни засыпать сахаром, хорошо перемешать, встряхивая бутыль. Бутыль завязать марлей, поставить в теплое затененное место на 1 неделю. Полученную жидкость процедить через марлю, влить в бутыль с наливкой, тщательно перемешать, дать постоять 24 ч.

Готовую наливку разлить в полулитровые бутылки, закупорить и запечатать сургучом. Бутылки хранить в темном и холодном месте не менее 4 месяцев.

Компоненты: черная черешня – 1 кг, спирт – 1 л, вода – 0,4 л, сахар – 500 г.

Наливка вишневая

Вишню без косточек заложить в бутыль, пересыпая сахаром. Горлышко бутыли обвязать марлей и настаивать на солнце не менее 6 недель. Когда вишня перебродит, вишневый сок слить, разлить в бутылки, плотно закупорить и убрать на хранение в холодное место. Оставшуюся в бутыли вишню залить водкой, плотно закрыть и выдержать при комнатной температуре два месяца. После чего наливку отфильтровать, разлить в бутылки и закупорить. Через 6 месяцев наливку можно употреблять.

Компоненты: вишня – 3 кг, сахар – 1 кг, водка – 1 л.

Наливка вишневая на меду

Спелые черные вишни очистить от плодоножек, ополоснуть, вынуть из них косточки, размять (следить за тем, чтобы не потерять ценного сока). Размельченную массу поместить в бутыль, добавить гвоздику, корицу и ванилин. Залить смесью спирта и водки. Бутыль закупорить пробкой, выставить на солнце на 4 недели.

По истечении этого времени процедить наливку через марлю в другой сосуд. Оставшиеся в бутыли вишни залить медом, бутыль обвязать марлей, вновь выставить на солнце на 4 недели. Полученную жидкость старательно процедить через марлю, тщательно смешать с наливкой, дать постоять 24 ч. Готовую наливку разлить в полулитровые бутылки, закупорить их и залить сургучом. Хранить наливку в темном и холодном месте не менее полугода.

Компоненты: черная вишня – 1 кг, спирт – 1 л, водка (45°) – 0,75 л, жидкий мед – 1 кг, гвоздика – 1 г, корица – 1 г, ванилин — 1 г.

Старинный рецепт вишневой наливки

Спелые сладкие вишни истолочь с косточками, всыпать в бутыль и залить водкой. Настаивать 2 недели, после чего слить и отфильтровать. В бутыль насыпать свежих вишен и залить слитым настоем так, чтобы он покрывал вишни. Бутыль закупорить и поставить в темное место. Наливка будет готова, когда капля наливки, опущенная в стеклянную рюмку, пристанет к стеклу, как сироп. По желанию наливку можно подсластить. Чем дольше настаивается вишневая наливка, тем гуще и ароматнее она становится.

Наливка вишнево-апельсиновая

Помыть четыре апельсина, обрезать как можно тоньше внешний слой кожуры (не нарушая горького белого слоя). Кожуру разрезать на узкие полоски, вбросить в бутыль, содержащую раствор спирта и водки, добавить гвоздики, закупорить, поставить в теплое место на одну неделю. Вишни очистить от плодоножек, ополоснуть, всыпать в бутыль, залить наливкой из апельсиновой кожуры, процеживая ее через муслин или тонкую бумагу. Бутыль закупорить, поставить на солнце на 4 недели, ежедневно поворачивать.

По истечении этого срока процедить наливку в другой сосуд. Вишни засыпать сахаром, тщательно перемешать, встряхивая, вновь поставить на солнце на 4 недели. Полученную жидкость процедить сквозь марлю в бутыль с наливкой (вишню выжать через полотно), хорошо смешать, дать постоять 24 ч. Готовую наливку разлить в полулитровые бутылки, закупорить их и запечатать сургучом. Хранить наливку в темном и холодном месте минимум 4 месяца.

Компоненты: апельсины – 4 шт., спирт – 0,5 л, водка (45°) – 0,5 л, черная вишня – 1 кг, сахар – 500 г, гвоздика– 8 шт.

Вишневая наливка по-польски

В бутыль заложить вишню без косточек, пересыпая сахаром. Когда вишня пустит сок (через 2–3 дня), влить водку Горлышко бутыли обвязать марлей и поставить ее в теплое темное место на 2 месяца. Затем отфильтровать, разлить по бутылкам и убрать на хранение.

Компоненты: вишня – 1 кг, водка – 200 мл, сахар – 800 г.

Наливка «Печеная вишня»

Спелые вишни разложить на доске и подвялить в слабо нагретом духовом шкафу. Когда вишни остынут, всыпать их в бутыль до горлышка, залить водкой до верха и убрать на холод (в погреб) на 10–12 дней. После чего настой слить, вишню, оставшуюся в бутыли, залить чистой водкой и опять оставить на 2 недели. Через 2 недели слить и этот настой, вишню залить чистой водкой в 3-й раз и настаивать 2 месяца. После чего водку слить и смешать с ранее слитыми настоями. В полученную смесь добавить по вкусу сахар, разлить по бутылкам и убрать на хранение.

Вишневая наливка по-французски

Спелую вишню без косточек, но с плодоножками длиной 1 см заложить в стерильные банки с закручивающимися крышками. Крышки закрутить, банки с вишней прогреть на водяной бане 10–15 мин. Затем остудить, добавить к вишне небольшой кусочек корицы, немного лимонной или апельсиновой цедры и влить водку. Банки плотно закрыть и поставить на хранение. Необходимо периодически встряхивать банки, чтобы сахар полностью растворился. Наливку можно употреблять через 3 месяца.

Компоненты: вишня – 1 кг, водка – 200 мл, сахар – 800 г.

Наливка из фруктового ассорти

1-й способ. В эмалированной кастрюле размять деревянной толкушкой вишню без косточек, красную смородину и малину, взятые в соотношении 2:1:1, и оставить на 5–6 ч, чтобы ягоды пустили сок. Затем сок слить (ягодную смесь отжать) и соединить с водкой. Размешать, измерить полученное количество и на каждые 400 мл этой смеси добавить 200 г сахара. После того как сахар полностью растворится, сироп измерить и на каждые 500 г этого состава положить 1 г корицы и 0,5 г гвоздики.

Смесь размешать, перелить в большую бутыль, закупорить и поставить на 6 недель на солнце или в теплое место. Смесь рекомендуется ежедневно взбалтывать через каждые 5–6 ч. Приготовленную наливку разлить по бутылкам и хранить в холодном месте.

2-й способ. Отобрать в равных количествах ягоды: вишню, черную смородину, малину. Ягоды вымыть, просушить и подвялить в духовом шкафу. Затем ссыпать в бутылку (сколько войдет), залить крепкой водкой и настаивать в течение 4–5 недель.

Во время настаивания 3–4 раза сцедить, затем слить наливку и отфильтровать. После этого добавить сахарный сироп по вкусу и дать отстояться еще 2 недели.

Готовую наливку хранить в прохладном месте.

Наливка из варенья

Варят варенье или используют готовое, но при этом берут больше воды. Когда варенье готово, его заливают водкой (1 л на 400 мл варенья) и дают настояться 5–8 дней.

После того как наливка настоится, напиток аккуратно сливают в другую емкость и дают отстояться. Затем, если образуется осадок, наливку снимают с осадка и хранят в прохладном месте.

Компоненты: вишневое, черносмородиновое, малиновое или сливовое варенье – 400 мл, водка —1 л.

Наливка сливовая

1-й способ. Спелые, здоровые, достаточно твердые ренклоды ополоснуть, разрезать на части, всыпать в бутыль, залить смесью водки и спирта, закупорить, поставить на солнце на 4 месяца. После этого слить наливку в другой сосуд. Ренклоды засыпать сахаром, тщательно размешать, встряхивая, поставить в теплое место до времени, когда сахар растворится целиком. Полученную жидкость влить обратно в бутыль с наливкой, закупорить, поставить на 4 месяца. Готовую наливку процедить через марлю (плоды выжать сквозь полотно) в полулитровые бутылки, закупорить и запечатать сургучом.

Хранить наливку в темном и холодном месте как минимум 4 месяца. Наливка подается ко всем закускам, горячим блюдам и к кофе; не следует ее сильно охлаждать, поскольку тогда она утрачивает аромат.

Компоненты: ренклоды – 1 кг, водка (40°) – 0,75 л, спирт – 0,75 л, сахар – 200 г.

2-й способ. Удалить косточки из спелых сладких слив. Мякоть размять деревянной толкушкой, переложить в бутыль, наполнив ее до горлышка, и залить водкой. Бутыль поставить в теплое место и настаивать месяц, периодически полностью сцеживая жидкую фракцию и снова вливая ее в бутыль. Через месяц спиртованный сок слить, добавить сахар (из расчета 200 г на 1 л наливки), размешать и дать отстояться еще неделю. Отфильтровать и разлить по бутылкам.

3-й способ. Спелую, чуть подсохшую сливу (венгерку) засыпать в бутыль до горлышка, залить водкой и настаивать в теплом месте 1,5 месяца. Затем настой слить, закупорить и убрать в холодильник. Сливы залить сахарным сиропом и настаивать 1 неделю. После чего настой слить, дать отстояться, соединить с ранее слитым настоем, отфильтровать и разлить по бутылкам. Закупорить и настаивать еще 5–6 месяцев.

Компоненты: слива, водка, сахарный сироп (сахар – 300 г, вода —1 л).

Наливка из сушеных слив (чернослива)

1-й способ. Отборные сушеные, невяленые сливы разделить каждую пополам, вынуть косточки, засыпать в бутыль, добавить пять растолченных косточек и ванилин, залить водкой, поставить в теплое место на 3 недели. Приготовленный из воды и сахара сироп смешать (прежде чем он остынет) со спиртом. Водку из бутыли со сливами процедить через тонкую бумагу в посуду с сиропом и спиртом, смешать, взбалтывая, поставить на 48 ч.

Готовую наливку разлить в полулитровые бутылки, закупорить и запечатать сургучом. Хранить наливку в темном и холодном месте не менее полугода. Сливовая наливка, как и вишневая, – наиболее популярная домашняя водка.

Компоненты: сушеные сливы – 100 г, водка (45°) – 1 л, спирт – 0,1 л, вода – 0,1 л, сахар – 100 г, лимонная кислота, ванилин.

2-й способ. Из чернослива удалить косточки. Мякоть измельчить, всыпать в бутыль, залить спиртом и водкой и настаивать 1,5 месяца, периодически взбалтывая. Затем спиртованный сок слить, отфильтровать, закупорить и убрать в холодильник. Оставшийся в бутыли чернослив залить водой в количестве, равном слитому соку, и настаивать 3 дня. После чего настой слить, смешать с ранее слитым соком и дать отстояться. Снять с осадка, добавить по вкусу сахар и разлить по бутылкам. По мере хранения вкус наливки улучшается.

Компоненты: чернослив – 600 г, спирт – 0,5 л, водка – 2 л.

Яблочная наливка

Берут спелые райские яблоки, раздавливают в кашицу, наливают 1 бутылку спирта, 1 бутылку воды, закупоривают. Ставят на 8 дней в прохладное место. Процеживают, прибавляют 3 бутылки спирта, сахар и 3 бутылки воды. Все фильтруют.

Компоненты: яблоки – 4 кг, спирт – 4 бутылки, вода – 4 бутылки, сахар – 3,2 кг.

Грушевая наливка

Груши нарезать дольками, подвялить в слабо нагретой духовке или на солнце, засыпать в бутыль и залить водкой. Бутыль поставить в теплое место и настаивать 1,5 месяца, периодически полностью сцеживая жидкую фракцию и снова вливая ее в бутыль. Через месяц спиртованный сок слить, добавить сахар (из расчета 150 г на 1 л наливки), размешать и дать отстояться 2–3 дня. Отфильтровать и разлить по бутылкам.

Наливка из дыни

Спелую дыню нарезать маленькими кусочками, переложить в бутыль и залить водкой.

Настаивать в теплом месте 2 недели, затем отфильтровать и добавить по вкусу сахар.

Наливка клубничная

Не очень большие, с одной стороны румяные, а с другой – белые или зеленоватые плоды очистить от плодоножек, ополоснуть, обсушить льняной тряпочкой, порезать на части и поместить в бутыль. В отдельной посуде смешать спирт с водкой, влить в бутыль с клубникой. Бутыль закупорить, выставить на солнце на 1 неделю, ежедневно поворачивать ее. После истечения этого времени процедить наливку через марлю в другую посуду.

Клубнику засыпать сахаром, хорошо перемешать, встряхивая, поставить на солнце на 2 недели. Полученную жидкость процедить через марлю в бутыль с наливкой (клубнику выжать через фланель или полотно), хорошо смешать и поставить на 24 ч. Готовую наливку разлить в полулитровые бутылки, закупорить их пробками и запечатать сургучом. Бутылки хранить в темном и холодном месте не менее 4 месяцев.

Компоненты: клубника – 1 кг, спирт – 0,75 л, водка (40°) – 0,75 л/сахар – 600 г.

Наливка земляничная

Твердые и неперезревшие ягоды земляники очистить от плодоножек, ополоснуть, размять, всыпать в бутыль (следить за тем, чтобы не потерять ценного сока). В отдельном сосуде смешать спирт с водкой. Влить эту смесь в бутыль с земляникой, закупорить, поставить на солнце на 2 недели, ежедневно поворачивать. По истечении этого времени процедить наливку через марлю в другую посуду.

Землянику засыпать сахаром, хорошо перемешать, встряхивая, вновь поставить на солнце на 4 недели. Полученную жидкость процедить через марлю в бутыль с наливкой (ягоды земляники отжать через фланель или полотно), хорошо смешать, дать постоять 24 ч. После этого процедить наливку через густую марлю в полулитровые бутылки, закупорить и запечатать их сургучом. Хранить наливку в холодном и темном месте не менее 4 месяцев. Земляничную наливку можно подавать к пирожным, печенью, сдобе.

Компоненты: земляника – 1 кг, спирт – 0,75 л, водка (40°) – 0,75 л, сахар – 600 г.

Ежевичная наливка

Ежевику заложить в бутыль, пересыпая сахаром. Обвязать горлышко бутыли марлей и поставить в теплое солнечное место на 5–7 дней, периодически потряхивая. Когда начнется процесс брожения, надеть на бутыль резиновую перчатку или шарик и оставить в темном месте на 35–40 дней до окончания брожения. Затем сок слить, отфильтровать и добавить спирт из расчета 50–60 г на 1 л сока. Полученную наливку разлить по бутылкам и убрать на хранение в прохладное темное место.

Наливка из крыжовника

Крыжовник перебрать, очистить от плодоножек, вымыть, засыпать в бутыль, залить водкой и настаивать 2 недели. Затем настой слить и убрать в холодильник, а крыжовник залить домашним вином (яблочным или айвовым) 18–20° крепости. Настаивать 2 недели, после чего настой слить в эмалированную кастрюлю. Поставить на слабый огонь, нагреть, всыпать сахар, хорошенько размешать и влить первый настой. Все размешать, снять с огня и дать отстояться в течение 5–6 дней. Полученную наливку отфильтровать, разлить в бутылки и закупорить.

Компоненты: крыжовник – 1 кг, водка – 0,6 л, вино – 0,6 л, сахар – 300 г.

Малиново-крыжовенная наливка

Крыжовник всыпать в бутыль, наполнив ее на 1/2 объема, и залить спиртом (70°) так, чтобы плоды покрылись полностью. Настаивать месяц, затем добавить малину из расчета 200–250 г на 1 кг крыжовника и настаивать еще неделю. После чего слить спиртованный сок, дать сутки отстояться, снять с осадка, отфильтровать и разлить по бутылкам. Можно добавить сахар по вкусу.

Слабоалкогольная малиновая наливка

Заложить в бутыль подготовленные ягоды, пересыпая сахаром. Обвязать горлышко бутыли марлей и поставить в теплое солнечное место на 4–5 дней, периодически потряхивая. Когда начнется процесс брожения, надеть на бутыль резиновую перчатку и оставить в темном месте на 35–40 дней, до окончания брожения. Затем наливку отфильтровать, разлить по бутылкам и убрать на хранение в прохладное темное место.

Таким же способом можно приготовить наливку из смородины и вишни без косточек.

Компоненты: малина – 3,5 кг, сахар —1,5 кг.

Старинный рецепт наливки из малины и черной смородины

В глиняный горшок или кувшин положить малину, вишню и черную смородину, влить водку, обвязать горлышко бумагой, которую заранее проколоть вилкой в нескольких местах. Поставить в умеренно нагреваемую духовку и держать там до тех пор, пока ягоды не упреют и не приобретут бурый цвет. Затем отбросить ягодную смесь через сито, дать соку стечь в миску, не раздавливая ягоды, а лишь осторожно встряхивая сито. В полученный сок добавить по вкусу сахар и влить водку из расчета 0,5 л водки на 1 л сока.

Наливка из черной смородины

1-й способ. Спелые ягоды черной смородины подвялить в духовом шкафу и ссыпать в бутыль, заполнив половину ее объема. Залить ягоды крепкой водкой так, чтобы ягоды были полностью покрыты, настаивать в теплом месте, периодически встряхивая содержимое бутылки, в течение 4 недель, при этом 3–4 раза сцедить. Затем слить, добавить, сахарный сироп (300 мл на 1 л) и настаивать еще 5–7 дней. После этого наливка готова к употреблению.

2-й способ. Смородину заложить в бутыль, пересыпая сахаром. Обвязать горлышко бутыли марлей и поставить в теплое солнечное место на 4–5 дней, периодически потряхивая. Когда начнется процесс брожения, надеть на бутыль резиновую перчатку или полиэтиленовый пакет (под резинку) и оставить в темном месте на 35–40 дней до окончания брожения. Затем сок слить, отфильтровать и добавить спирт из расчета 50–70 г на 1 л сока.

Полученную наливку разлить по бутылкам и убрать на хранение в прохладное темное место.

Компоненты: черная смородина – 3 кг, сахар – 4 кг, спирт (70°) – 250 мл.

3-й способ. Спелые ягоды черной смородины очистить от плодоножек, ополоснуть, засыпать в бутыль, залить водкой, а затем спиртом. Бутыль хорошо закупорить и выставить на солнце на 4 месяца. По прошествии этого времени слить наливку в другой сосуд.

Смородину засыпать сахаром, хорошо смешать, встряхивая, поставить в теплое место до времени, когда сахар растворится полностью. Полученную жидкость влить в бутыль с наливкой, закупорить, дать постоять 4 месяца.

По истечении этого времени процедить наливку через марлю (плоды выжать через фланель или полотно) в полулитровые бутылки, закупорить их и запечатать сургучом.

Хранить наливку в темном и холодном месте как минимум 4 месяца. Наливка эта отличается своеобразным тонким вкусом; чем дольше она стоит, тем лучше становится.

Компоненты: черная смородина – 1 кг, спирт – 0,75 л, водка (40°) – 0,75 л, сахар – 750 г.

Спотыкач

Тщательно перебрать черную смородину, вымыть, обсушить, выложить в эмалированную миску и размять деревянной толкушкой.

Мякоть переложить в полотняный мешочек и подвесить, чтобы стек сок. Собранный сок смешать с густым сахарным сиропом, поставить на огонь и вскипятить. В горячую смесь влить водку, размешать, поставить на слабый огонь и прогреть, не доводя до кипения, непрерывно помешивая.

Когда наливка загустеет, снять ее с огня, дать остыть, разлить по бутылкам, закупорить и хранить в сухом прохладном месте.

Компоненты: водка – 750 мл, черная смородина – 1 кг, сироп (сахар – 1 кг, вода – 700 мл).

Запеканка из красной смородины

Зрелую смородину положить в эмалированную кастрюлю, залить домашним столовым вином и поставить в слабо нагретую духовку на 14–15 ч (можно с перерывами). Затем наливку остудить, смешать с сахаром, отфильтровать и разлить по бутылкам.

Наливка из красной смородины и розовых лепестков

Смородину перебрать, вымыть и обсушить. Смородину и розовые лепестки заложить в бутыль слоями, пересыпая сахаром. Обвязать горлышко бутыли марлей и поставить на солнце. Настаивать в течение месяца, после чего слить, отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: красная смородина – 5 кг, розовые лепестки – 150 г, сахар – 4 кг.

Калиновка

Зрелую калину отделить от гребней и промыть в холодной воде, затем обсушить, ссыпать в бутылку, заполнив 2/3 ее объема, и залить крепкой очищенной водкой. Добавить сахар и ароматизирующие вещества – ягодный малиновый настой. Наливку настаивают 5–6 недель, при этом часто сцеживают, после чего наливка готова к употреблению.

Компоненты: зрелая калина, крепкая водка – 1 л, сахар – 100–150 г, ягодный малиновый настой.

Рябиновая наливка

1-й способ. Осенью собрать ягоды рябины, перебрать, вымыть в теплой воде и просушить. Затем рассыпать на противень и немного подвялить в духовом шкафу или в печи до такого состояния, чтобы ягоды сморщились, но не стали твердыми. Ягоды ссыпать в бутылку, заполнив 2/3 ее объема, и залить крепкой очищенной водкой так, чтобы они были полностью покрыты, дать настояться в течение 2 месяцев, периодически встряхивая; 2–3 раза сцедить и после вызревания наливки слить и подсластить (100–120 г сахара на 1 л наливки). Готовая наливка имеет крепость 32–35°, приятна на вкус и может долго храниться.

2-й способ. Ягоды собранные после первых заморозков, снять с кистей, вымыть горячей водой и всыпать в бутыль, пересыпая сахаром. Горлышко бутыли обвязать марлей и поставить в теплое место на 1,5 месяца. После окончания брожения настой слить, процедить, соединить с водкой и настаивать еще 3 месяца. Затем наливку отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: рябина – 5 кг, сахар – 4 кг, водка —1 л.

Наливка «Гренобль»

Распустить сахар в рябиновом соке, в то же время всыпать в водку корицу, гвоздику, персиковые (или вишневые) листья, толченые вишневые ядрышки, настаивать в течение нескольких часов, затем слить настой, смешать с соком и профильтровать.

Компоненты: сахар – 800 г, рябиновый сок – 2 л, водка – 5 л, корица – 10 г, гвоздика – 24 шт., персиковые или вишневые листья – 200 г, толченые вишневые ядрышки – 200 г.

Наливка кизиловая

Плоды кизила ополоснуть, растолочь, всыпать в бутыль, прибавить сушеную чернику, залить водкой, поставить в теплое место на 4 недели. В сироп, приготовленный из воды и сахара, добавить (прежде чем он остынет) спирт. Водку с кизила процедить через тонкую бумагу в сосуд с сиропом и спиртом, перемешать, взбалтывая, поставить на 24 ч. Готовую наливку разлить в полулитровые бутылки, закупорить и запечатать их сургучом. Сохранять наливку в темном и холодном месте не меньше полугода. Оригинальный вкус этой наливки высоко ценится знатоками хорошего домашнего вина.

Компоненты: кизил – 250 г, водка (45°) – 1 л, спирт – 0,1 л, вода – 0,1 л, сахар – 100 г, сушеная черника – 50 г.

Айвовая наливка

Вскипятить айвовый сок и сахар, прибавить спирт, все хорошенько размешать и разлить в бутылки.

Компоненты: айвовый сок – 2 бутылки, сахар – 800 г, спирт – 2 бутылки.

Имбирная наливка

Истолочь имбирь и всыпать вместе с зернами белого перца в бутылку, наполненную до половины спиртом, поставить в прохладное место, через 8 дней профильтровать жидкость, смешать с горячим сахарным сиропом и разлить в бутылки.

Компоненты: имбирь – 25 г, белый перец – 12–15 зерен, спирт – 0,5 бутылки, сахарный сироп – 2 стакана.

Медовая наливка

Настоять спирт на вишневых косточках, тмине, мяте и лимонной цедре. Затем растворить 2 части меда в 1 части воды, хорошенько прокипятить раствор, снимая пену и доливая кипятком приблизительно в течение 4 ч; прокипяченный мед остудить и влить в него профильтрованный спирт. После этого всю смесь поставить в теплое место недели на три и затем разлить в бутылки

Ореховая наливка

1-й способ. Наполнить бутылку до половины нарезанными зелеными орехами, всыпать несколько зерен перца, залить бутыль доверху спиртом и держать ее 2 месяца в теплом месте, затем слить, профильтровать и подсластить сахаром. Употребляемые для наливки орехи должны быть не совсем спелые и без внутренней кожицы. Эта наливка, говорят, очень полезна для желудка и при долгом стоянии приобретает великолепный вкус, напоминая малагу.

2-й способ. Незрелые грецкие орехи (с зеленой скорлупой) всыпать в стеклянную бутыль, залить водкой, закупорить и настаивать в течение 1 месяца, пока жидкость не приобретет темно-коричневый цвет. Затем настой слить, закупорить и убрать в холодильник, а оставшиеся в бутыли орехи засыпать сахаром и вновь настаивать 3 недели, пока весь сахар не растворится. Настой слить, процедить, соединить с первым настоем, размешать и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка —1 л, орехи —7–8 шт., сахар – 300 г.

Наливка из скорлупы грецких орехов

Скорлупу грецких орехов всыпать в бутыль, наполнив ее на 2/3 объема. Залить водкой до верха. Настаивать в темном месте 3 месяца. Процедить, смешать с сахаром, дать отстояться, отфильтровать и разлить по бутылкам.

Наливка из персиковых косточек

Истолочь персиковые косточки и всыпать в бутыль, наполнив ее на 1/2 объема. Влить водку и поставить на солнце. Через 5 недель настой слить и смешать с сахарным сиропом. Дать сутки отстояться, отфильтровать, разлить по бутылкам и убрать на хранение.

Компоненты: водка – 1–1,5 л, персиковые косточки, сироп (сахар – 400 г, вода – 200 мл).

Терновка

В 8-литровую бутыль заложить спелый терн, пересыпая сахаром. Горлышко бутыли обвязать марлей и поставить на солнце или в теплое место на 6 недель. Когда терн перебродит, добавить в бутыль 250 мл водки и оставить на 4 месяца. Затем наливку процедить, перелить в эмалированную кастрюлю, добавить 2 л водки и вскипятить. Дать наливке остыть, разлить по бутылкам, плотно закупорить и залить крышки парафином. Бутылки с наливкой поставить в ящик, засыпать сухим песком и держать в сухом прохладном месте. Наливка будет готова к употреблению через 6 месяцев.

Компоненты: водка – 2,25 л, терн – 2,5 кг, сахар – 1,25 кг.

Наливка мятная

1-й способ. Свежую мяту залить водкой, дать настояться 2–3 недели и процедить. Затем соединить с сахарным сиропом, перелить в бутыль ниже горлышка, плотно закупорить и поставить в теплое место на 4–5 недель. Наливку осторожно слить, не поднимая осадка, и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка —1 л, мята – 50 г, сироп (сахар – 300–400 г, вода – 400 мл).

2-й способ. В бутыль всыпать мяту, залить водкой, поставить в теплое место на 3 суток. Приготовленный из воды и сахара сироп смешать (прежде чем он остынет) со спиртом. Водку, которой была залита мята, процедить через тонкую бумагу в сосуд с сиропом и спиртом, смешать, встряхивая, поставить на 24 часа.

Наливку можно подавать непосредственно после приготовления, однако хранение в темном и холодном месте положительно влияет на ее качество.

Компоненты: сушеная мята – 20 г, водка (45°) – 1 л, спирт – 0,1 л, вода – 0,1 л, сахар – 100 г.

Полынная наливка

Берут листья полыни без черешков, цедру апельсина или померанца, заливают спиртом и ставят стоять в течение суток. Затем фильтруют и подслащивают сахаром.

Наливка из лепестков роз

Наполнить лепестками роз бутыль до горлышка, залить водкой, убрать в темное прохладное место и настаивать до тех пор, пока настой не приобретет темно-янтарный цвет.

Настойку слить, не отжимая лепестков, добавить по вкусу сахар и дать сутки отстояться, после чего наливку разлить по бутылкам и убрать на хранение.

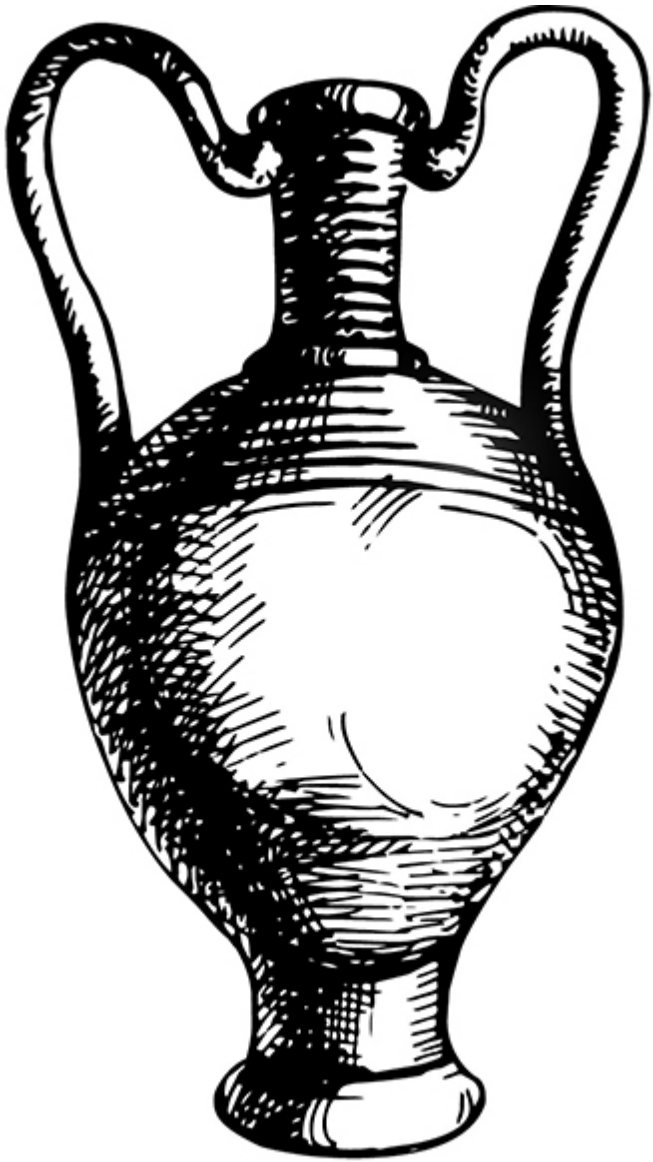
Компоненты: водка —1 л, розовые лепестки, сахар – 100–300 г.

Тминная наливка

В бутыль всыпать тмин, влить водку и поставить в теплое место на 2–3 недели. Затем настой слить, смешать с сахарным сиропом и отфильтровать, влить в бутыль, не доливая до горлышка, закупорить и поставить в теплое место на 3–4 недели. Наливку слить, не поднимая осадка, и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка – 2 л, тмин – 80 г, сироп (сахар – 600 г, вода – 600 мл).

Ратафии



***Ратафии** – это сладкие крепкие напитки, содержащие 35–40° спирта и 200–320 г сахара на 1 л.*

Напитки этого вида получают настаиванием фруктово-ягодного и пряноароматного сырья в крепком спирте (90°).

Ратафии более сладкие, чем настойки, но менее сладкие по

сравнению с наливками и ликерами. Обычно ратафии содержат 200–250 г сахара на 1 л спиртового настоя.

Приготавливают ратафии на чистом спирте или на водке. Если при изготовлении напитка используется водка, то вода не добавляется. Эти водки можно долго хранить, не допуская переохлаждения.

Ратафии отличаются приятным ароматом и хорошим вкусом, но ввиду большого разнообразия применяемого сырья вкус и аромат данных спиртных напитков не являются постоянными.

Ратафия айвовая с пряностями

Спелые плоды айвы очистить от кожицы, вырезать сердцевину и натереть на терке. Закрыть крышкой и убрать в холодное место на сутки, чтобы айва пустила сок. Сок отжать, процедить, смешать по вкусу с сахаром и измерить полученное количество.

Затем сок смешать с водкой из расчета 1:5, добавить небольшое количество гвоздики и мускатного цвета. Полученную смесь настаивать на солнце в течение месяца, периодически взбалтывая. После чего отфильтровать и разлить по бутылкам.

Ратафия айвовая

Свежеотжатый айвовый сок влить в бутыль, добавить спирт, сахар, размешать и поставить на солнце. Настаивать один месяц, периодически взбалтывая, затем процедить и разлить по бутылкам.

Компоненты: спирт (70°) – 1 л, айвовый сок – 200 мл, сахар – 200 г.

Ратафия абрикосовая

В бутыль положить истолченные абрикосовые ядра, кориандр, гвоздику и сахар. Влить водку, закупорить и настаивать в тепле один месяц, затем отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка – 1 л, абрикосовые ядра – 200 г, кориандр – 5 г, гвоздика – 4,5 г, сахар – 0,4 кг.

Ратафия абрикосовая на косточках

Положить в бутыль раздавленные вместе с косточками абрикосы, влить водку и настаивать 10 дней. Затем настой слить, массу отжать и оставить еще на 2 дня. Спиртованный сок снять с осадка и смешать с сахарным сиропом. Настаивать еще неделю. После чего ратафию отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: абрикосы – 350 г, водка —1 л, сироп (сахар – 350 г, вода – 100 мл).

Английская ратафия

Отжать сок из апельсинов. Цедру измельчить. Сахар размешать в апельсиновом соке до полного растворения, добавить цедру, небольшое количество цветов муската и ром.

Настаивать в теплом месте 2 недели, ежедневно взбалтывая каждые 5–6 ч, затем отфильтровать.

Компоненты: апельсиновый сок —7 л, апельсиновая цедра, ром – 4 л, цветы муската, сахар – 3 кг.

Ратафия лимонная

Срезанную тонким слоем лимонную цедру залить спиртом и настаивать 2,5–3 месяца в теплом месте. Затем настой процедить, смешать с сахарным сиропом и настаивать еще неделю. После чего отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: спирт (70°) – 1 л, лимонная цедра – 100 г, сироп (сахар – 200 г, вода – 200 мл).

Лекарственная ратафия

Смешать истолченные специи, измельченную лимонную цедру и свежеотжатый лимонный сок. Смесь залить водкой и настаивать неделю, ежедневно взбалтывая. Затем отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: сахар – 500 г, лимон – 2 шт., водка – 1,5–2 л, кориандр – 35 г, семена дягиля – 10 г, семена фенхеля, семена аниса, семена укропа, семена моркови, семена тмина – по 1 г.

Ратафия из цветов померанца

1-й способ. Цветы померанца залить водкой, добавить сахарный сироп, размешать и разлить по бутылкам. Бутылки прикрыть крышками и стерилизовать в слабо кипящей воде 3 часа. Затем ратафию остудить, отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка – 1 л, цветы померанца – 300 г, сироп (сахар – 500 г, вода – 1 л).

2-й способ. В горячий сахарный сироп положить лепестки померанцевых цветов и на слабом огне 2–3 раза довести до кипения. Сироп снять с огня и настаивать 4–5 ч. Затем сироп с лепестками снова разогреть, снять с огня и при интенсивном размешивании влить тонкой струйкой водку. После чего остудить, процедить и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка —1 л, цветы померанца – 200 г, сироп (сахар – 400 г, вода – 250 мл).

3-й способ. Цветы померанца залить водкой, добавить сахарный сироп, размешать и настаивать 1 сутки. Затем ратафию отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка —1 л, цветы померанца – 800 г, сироп (сахар – 800 г, вода – 500 мл).

Ратафия персиковая

Всыпать в бутыль истолченные персиковые косточки, заполнив ее на 1/2 объема и залить водкой до верха. Настаивать один месяц в теплом месте, затем процедить и смешать с сахарным сиропом из расчета 200 г сахара и 100 мл воды на 1 л настоянной на косточках водки. Дать отстояться сутки, еще раз отфильтровать и разлить по бутылкам.

Ратафия анисовая

1-й способ. Всыпать в бутыль семена аниса, корицу, гвоздику и измельченную лимонную цедру. Влить спирт и настаивать два месяца в теплом месте. Затем отфильтровать и смешать с горячим сахарным сиропом. Дать отстояться, еще раз отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: семена аниса – 30 г, спирт (70°) – 1 л, корица – 1,5 г, гвоздика – 1 г, лимонная цедра – 50 г, сироп (сахар – 200 г, вода – 200 мл).

2-й способ. Анис залить стаканом крутого кипятка и настаивать 15 мин. Сироп, сваренный из сахара и водки, смешать с чистой водкой и анисовым настоем. Перелить в бутыль и настаивать в теплом месте 3,5–4 недели. Затем отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: анис – 100 г, вода – 200 мл, водка – 0,9 л, сироп (сахар – 550 г, водка – 100 мл).

Ратафия из мускатного винограда

Размять спелый мускатный виноград, отжать сок и отфильтровать. Соединить сок с водкой в соотношении 1:1 и добавить корицу (на 2 л спиртованного сока 8 г корицы). Бутыль крепко закупорить и поставить на солнце на 5–6 дней. Затем отфильтровать и разлить по бутылкам.

Ратафия виноградная

Соединить виноградный сок и 60° – й спирт. Настаивать в течение 10 дней, затем смешать настоянный сок с сахарным сиропом и 90°-м спиртом. Дать сутки отстояться, отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: виноградный сок – 1 л, спирт (60°) – 0,5 л, спирт (90°) – 0,4 л, сироп (сахар – 500 г, вода – 400 мл).

Ратафия вишневая

Соединить вместе спирт, вишневый сок, малиновый сок и сахар. Размешать и поставить на солнце. Настаивать 10 дней, затем отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: спирт (75) – 0,6 л, вишневый сок – 500 мл, малиновый сок – 100 мл, сахар – 250 г.

Ратафия душистая

Вишню без косточек, красную смородину, малину и черемуху размять деревянной толкушкой и поставить в холодное место на 3–4 дня. Затем отжать сок, процедить и измерить. На каждый литр сока добавить литр водки, 200 г сахара и по 1 г корицы, имбиря и кориандра.

Смесь размешать, плотно закупорить и настаивать в течение 2 месяцев. После чего отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: вишня без косточек – 1 кг, красная смородина, малина и черемуха – по 500 г, водка, сахар, корица, имбирь, кориандр.

Ратафия из красных плодов

Удалить косточки из вишни. Все ягоды смешать, истолочь деревянной толкушкой и оставить на некоторое время, чтобы ягоды пустили сок. Затем ягодную смесь вместе с соком переложить в бутыль и поставить в холодное место на 3 дня. После чего сок слить, процедить, измерить и добавить такое же количество водки, немного корицы и сахар по вкусу.

Настаивать 2 месяца, отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: вишня (без косточек) – 820 г, красная смородина, малина и шелковица – по 410 г, водка, сахар, корица.

Ратафия вишневая со специями

Истолченные вишни залить водкой, закупорить и настаивать 5 дней. Затем процедить и добавить сахар, немного корицы, мускатного цвета и белого перца. Настаивать 10–15 дней, затем отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка – 1,2 л, вишня – 800 г, сахар – 200 г, корица, мускатный цвет, белый перец.

Ратафия ежевичная

Смешать истолченные ежевику и пряности. Переложить в бутыль, залить водкой и оставить на 10 дней. Затем раствор отфильтровать и смешать с сахарным сиропом. После чего отфильтровать еще раз и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка —1 л, ежевика – 400 г, мускатный орех – 2,5 г, имбирь – 2,5 г, корица – 2,5 г, сироп (сахар – 100 г, вода – 200 мл).

Ратафия земляничная

Протертую землянику залить 60 %-м спиртом и настаивать 10 дней, затем настой отжать и отфильтровать.

Полученный настой смешать с сахарным сиропом и добавить в смесь 90°-й спирт. Все размешать, настаивать еще неделю, затем отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: протертая земляника – 1,5 кг, спирт (60°) – 0,5 л, спирт (90°) – 1 л, сироп (сахар – 1,5 кг, вода – 750 мл).

Ратафия малиновая

1-й способ. Спелую малину перебрать, всыпать в бутыль до горлышка и залить доверху крепкой водкой. Поставить в теплое солнечное место на 3 дня. Приготовить сахарный сироп и в горячий сироп, помешивая, влить настоянную водку (из расчета 400 мл сиропа на 1 л водки). После остывания ратафию отфильтровать и поставить в прохладное место на 3–4 недели. Затем отстоявшуюся ратафию снять с осадка, разлить по бутылкам и закупорить.

Компоненты: малина, водка, сироп (сахар – 200 г, вода – 200 мл).

2-й способ. Спелую малину перебрать, размять, переложить в бутыль и залить водкой. Бутыль закупорить и поставить на 5 дней в теплое место. Затем процедить и смешать с сахаром и корицей. Настаивать еще неделю, после чего отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: малина – 350 г, водка —1 л, сахар – 100 г, корица —1 г.

3-й способ. Всыпать в бутыль истолченную малину, влить водку, плотно закупорить и выдержать 4–5 дней. Затем сок слить и смешать с сахаром, небольшим количеством корицы, мускатного цвета и белого перца. Отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: малина – 810 г, водка – 2,5 л, сахар – 200 г, корица, мускатный цвет, перец – по 1 г.

Ратафия ягодная

Истолочь взятые в равных частях малину, красную смородину и вишню с косточками. Ягодную смесь оставить на 6–8 ч, после чего отжать сок и измерить его количество. В сок добавить водку, сахар, измельченные ядрышки горького миндаля, корицу, гвоздику. Смесь размешать, закупорить и настаивать в теплом месте в течение 1,5 месяца. Затем ратафию отфильтровать, разлить по бутылкам и убрать на хранение в темное прохладное место.

Компоненты: сок из малины, красной смородины, вишни – 0,5 л, водка – 0,5 л, сахар – 100 г, ядрышки горького миндаля – 4 г, корица – 1 г, гвоздика —1 г.

Ратафия можжевеловая

1-й способ. В бутыль опустить ягоды можжевельника, влить водку и добавить сахарный сироп. Бутыль закупорить и поставить в теплое место на 1 месяц. После чего отфильтровать, дать настою отстояться, снять с осадка и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка – 1 л, можжевеловые ягоды – 25 г, сироп (сахар – 250 г, вода – 400 мл).

2-й способ. В бутыль опустить ягоды можжевельника, влить водку и добавить сахарный сироп. Бутыль закупорить и поставить в теплое место на 2,5 месяца. После чего отфильтровать, дать настою отстояться, снять с осадка и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка – 1 л, можжевеловые ягоды – 40 г, сироп (сахар – 500 г, вода – 500 мл).

Ратафия изюмная

В высокую бутыль всыпать измельченные пряности, мускатный изюм, сахар, влить водку, плотно закупорить и настаивать в теплом месте 1 неделю, периодически взбалтывая. Затем настой процедить и оставить еще на сутки. После чего снять с осадка, отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: водка – 1 л, мускатный изюм – 800 г, мускатный цвет, корица и гвоздика – по 2,5 г, сахар – 100 г.

Ратафия «Моника»

Залить водкой сухофрукты и настаивать в течение суток. Затем добавить мед и пряности, все размешать и переложить в эмалированную кастрюлю. Кастрюлю закрыть и обмазать крышку пресным тестом, чтобы не допустить попадания воздуха. Затем поставить кастрюлю в слабо нагреваемую духовку на 12 ч. После чего напиток процедить и горячим подавать к столу. Фрукты подавать отдельно с ложечкой.

Компоненты: водка —1 л, мед – 250 г, сухофрукты (яблоки, груши, вишня и чернослив – по 50 г) – 200 г, имбирь – 1 г, корица – 1 г, гвоздика – 1 г, жгучий перец – 0,5 г, лавровый лист – 0,5 г.

Ратафия кардамоновая

Залить спиртом истолченный кардамон и настаивать 3 недели в теплом месте. Затем настой отфильтровать и смешать с сахарным сиропом. Настаивать еще 2–3 дня, снова отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: кардамон – 20 г, спирт (70°) – 1 л, сироп (сахар – 300 г, вода – 200 мл).

Гвоздичная ратафия

Истолченные специи всыпать в бутыль, залить спиртом и поставить на солнце на 3 дня. Затем слить и соединить с сахарным сиропом. После чего ратафию отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: спирт —1 л, гвоздика – 8 г, корица – 2 г, лимонная цедра – 2 г, сироп (сахар – 200 г, вода – 300 мл).

Липовая ратафия

Бутылку наполнить цветами липы. Влить спирт, бутылку плотно закупорить и поставить на 2 месяца в теплое место. Затем настой слить, цветы слегка отжать. Измерить полученный настой и на каждый литр жидкости добавить сладкую воду, приготовленную из 200 г сахара, растворенного в 200 мл воды.

Ратафия розовая

Розовые лепестки залить теплой водой и настаивать 3 дня в теплом месте. Затем процедить и смешать с сахаром. В полученный сироп положить специи, влить водку и настаивать еще 3 дня в теплом месте. Отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: розовые лепестки – 500 г, вода – 1,2 л, сахар – 800 г, кориандр и корица – по 10 г, водка —1 л.

Ратафия мятная

Всыпать в бутыль измельченную сушеную мяту, влить спирт и настаивать в течение 3–4 дней на солнце. Затем настой процедить и смешать с сахарным сиропом. Настаивать еще 3 дня, затем снять настой с осадка, отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: мята – 40 г, спирт (70°) – 1 л, сироп (сахар – 200 г, вода – 200 мл).

Ратафия мускатная

Всыпать в бутыль измельченный мускатный орех, корицу, гвоздику, влить спирт и настаивать две недели в теплом месте. Затем настой отфильтровать и смешать с горячим сахарным сиропом. Дать отстояться, еще раз отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: спирт (70) – 1 л, корица – 3 г, гвоздика – 1 г, мускатный орех – 8 г, сироп (сахар – 500 г, вода – 200 мл).

Ратафия ореховая

Недозрелые грецкие орехи разрезать пополам вместе с зеленой кожурой, залить спиртом и настаивать 1,5 месяца. Затем настой процедить через ситечко и смешать с пряным сахарным сиропом. Настаивать еще 10 дней, после чего ратафию отфильтровать и разлить по бутылкам.

Компоненты: грецкие орехи – 15 шт., спирт (70°) – 1 л, сироп (сахар – 400 г, вода – 150 мл, корица – 1 г, кориандр – 1 г).

Вина

Вина *– это алкогольные напитки, получаемые из виноградного или плодово-ягодного сока, которые содержат от 9 до 20 градусов спирта.*

Вина помимо спирта содержат такие компоненты, как сахар, органические кислоты, полезные минеральные и пектиновые вещества, витамины (в небольшом количестве).

Содержание сахара в напитке выражается в граммах, приходящихся на 100 миллилитров напитка, что приблизительно равняется процентному содержанию сахара в напитке.

Домашнее винокурение и виноделие позволяют получать крепкие напитки и плодово-ягодные вина различного вида с хорошими вкусовыми качествами и ароматом.

Вино из сухофруктов

Смесь сухофруктов залить 10 л кипяченой воды, добавить сахар и поставить на три месяца. После этого вино процедить и разлить по бутылкам.

Кто любит крепленое вино, может закрепить его бутылкой водки после процеживания.

Компоненты: вишня – 0,5 кг, изюм – 0,5 кг, слива – 0,5 кг, сахар – 2 кг.

Вино из вишни

Вишню насыпать в большую бутыль, добавить сахарный сироп, горло бутыли закрыть марлей.

Ягодную массу выдержать в бутыли 1,5–2 месяца, после чего процедить и разлить по бутылкам.

Компоненты: вишня – 5 кг, сахар – 3 кг, вода – 3 л.

Вино из яблок

Вино из яблок приготавливают без добавления воды. К яблочному соку в два приема добавляют сахар. Все последующие операции такие же, как в предыдущем рецепте.

Компоненты: яблочный сок – 6 л, сахар – 1 кг.

Грушевое вино

Можно использовать кислые лесные груши, добавив груши сладких сортов. Груши вымыть, истолочь в ступе и пропустить сквозь пресс для отделения сока. Полученный сок процедить сквозь сито, а затем слить в эмалированную посуду и варить на малом огне. Довести до кипения, снимая пену. Уваренный сок остудить и, если он сохранит терпкость, повторно прокипятить.

Очищенный сок слить в бутыль, добавить сахар и азотистые вещества. Проверить концентрацию сусла ареометром и добавить закваску дрожжей. Бутыль поставить под водяной затвор для брожения на 10–14 дней. После этого молодое вино слить в бутылки и поместить их в погреб по крайней мере на 3 месяца для созревания.

Сливовое вино

Вино из слив требует особенного внимания и достаточно много времени для подготовки плодов. Плоды сливы содержат большое количество пектина, белковых и слизистых веществ, из-за чего сок сливы плохо осветляется. Для лучшей сокоотдачи рекомендуется нагревать плоды в небольшом количестве воды до 80–85 °С и выдерживать до размягчения кожицы, затем плоды дробят и прессуют. Полученный сок используют для приготовления сладкого сусла и сбраживают обычным способом.

Вместо термической обработки можно подбраживать мезгу на дрожжах с добавлением 60 г сахара на 1 кг измельченных ягод, из которых косточки не вынимают. Мезгу подбраживают в сосуде с закрытым бродильным затвором, а через 7—10 дней прессуют и отделяют сок. Из сока готовят сладкое сусло, добавляя 0,3 л воды, 200 г сахара, азотистое питание на 1 л сока. Затем прибавляют разводку дрожжей (3 %) и ставят в темное место для брожения под водяной затвор. Брожение длится 8—10 недель, при этом на 4, 7 и 10-й дни добавляют по 20 г сахара на 1 л сусла.

Готовность вина определяется по прекращению выделения углекислого газа и осветлению вина. Готовое вино снимают с осадка, добавляют по вкусу сахар и выдерживают в прохладном месте 3–4 недели для осветления, затем разливают в бутылки и хранят до употребления.

У двухлетнего вина вкус лучше, выдержка улучшает его качество.

Вино из ирги

Из ягод ирги прессуют сок. Полученные выжимки заливают водой (10 % массы ягод) и настаивают в течение суток, затем отжимают сок, соединяют его с полученной раньше частью сока. Добавляют сахар и другие вещества, необходимые для получения сладкого сусла. После этого сусло сливают в бутыль и ставят под водяной затвор для брожения.

Первые 7–8 дней брожение достигает наибольшей силы, через неделю брожение становится тише, и вино постепенно светлеет. Когда вино станет совсем светлым, его осторожно переливают в чистый сосуд, который плотно закрывают пробкой без отверстия.

В таком состоянии вино продолжает слабо бродить и еще больше очищается от мути, которая оседает на дно сосуда. Месяца через 3 вино разливают в бутыли и ставят в подвал в наклонном положении, горлышком вниз. Вино из ирги приятно на вкус и используется в год приготовления.

Вино из малины, клубники, ежевики, черники, красной смородины, крыжовника

Спелые ягоды размять ложкой, можно пропустить через мясорубку, и поместить в большую бутыль. Добавить сироп из сахара и воды. Сахар лучше добавлять в два приема, тогда брожение будет идти быстрее. Хорошо размешав смесь сахара и ягод, оставляют ее при комнатной температуре на 7–8 дней. Однако каждый день смесь следует размешивать по нескольку раз, чтобы избежать появления плесени на поверхности и уксусного брожения.

Бутыль нельзя заполнять смесью доверху, примерно десятая часть бутыли должна быть свободна, чтобы при брожении не выливался сок.

Через 8 дней сок отделяют от ягодной массы, переливают в другую бутыль, в которой будет совершаться «тихое брожение». Бутыль должна быть плотно закупорена. Пробка, однако, имеет отверстие, в которое вставляется резиновая трубка; другой конец трубки погружается в кастрюлю с водой.

«Тихое брожение» длится 6 недель, за это время на дно выпадает осадок и вино становится прозрачным. Его осторожно разливают в бутылки, закупоривают их и выдерживают не менее двух месяцев. После этого вино можно подавать к столу. Желательно готовое вино хранить в прохладном месте (с температурой 10–12 ˚С).

Компоненты: ягоды – 3 кг, сахар – 2 кг, вода – 3 л.

Малиновое вино

Такое вино бывает очень ароматным и вкусным. Собранные ягоды не моют, а сразу прессуют. Выжимки заливают водой и оставляют для настаивания. Через 12–24 ч мезгу прессуют и получают сок второй фракции, который смешивают с ранее полученным соком. Из сока готовят сладкое сусло, которое сбраживают, добавляя разводку дрожжей.

Можно подбраживать мезгу, при этом лучше отделяется сок. Ягоды малины помещают в сосуд, добавляя воду и сахар (50 г на 1 кг ягод), вводят азотистое питание и разводку дрожжей (3 %). Ягодную массу подбраживают 7—10 дней, затем процеживают и сливают в чистый сосуд меньшего объема, добавляют сахар (180 г на 1 л) и продолжают брожение.

После окончания брожения вино снимают с осадка и ставят в прохладное место для осветления. Затем вино повторно снимают с осадка, подслащивают, разливают по бутылкам и хранят в прохладном месте. При хранении более 8 месяцев малиновое вино значительно теряет сортовой аромат.

Компоненты: малина – 1 кг, вода – 0,4 л, дрожжи, сахар – 230 г, азотистые вещества.

Вино из красной (белой) смородины

Собранные ягоды красной (белой) смородины отделяют от веточек и дают им полежать 2 суток или несколько часов на солнце, затем прессуют и получают сок первой фракции. Выжимки заливают водой, равной по количеству полученному соку, дают настояться в течение суток, после чего еще раз прессуют и смешивают полученный сок с соком первой фракции. Определяют кислотность сока, которая обычно бывает высокой – до 8 %, поэтому сусло разбавляют водой до получения кислотности не более 1 %.

Ягоды красной смородины не дают вину никакого аромата, поэтому для ароматизации можно добавить сок клубники или малины.

Хорошо также к бродящему суслу добавить засушенный бузинный цвет и поджаренный горький миндаль (по 50 г на 1 л), которые помещают в полотняный мешочек и опускают в бродящее сусло.

Сусло готовят обычным способом, добавляя 250–280 г сахара на 1 л сусла, дрожжевую разводку и другие вещества.

Сбраживают под водяным затвором, а после прекращения брожения бутыль закрывают и выдерживают вино на гуще 2 месяца, после чего снимают с осадка, разливают по бутылкам и хранят обычным способом.

Смородиновое вино

Вино из черной смородины очень красивое, вкусное и ароматное. Ягоды черной смородины отличаются плохой сокоотдачей, поэтому перед переработкой их подвергают тепловой обработке или подбраживают.

Ягоды помещают в эмалированную посуду, добавляют небольшое количество сахара и воды, медленно нагревают до 60–65 °С, выдерживают 10–15 мин, остужают до 35–40 °С, размельчают и прессуют, а затем готовят сладкое сусло. На 1 кг ягод берут 250–280 г сахара, 1,3 л воды, азотистое питание и разводку дрожжей (3 %). Через 10–15 дней в сусло добавляют сахар (120 г на 1 л). Сбраживают обычным способом.

Можно также приготовить вино способом глубокого сбраживания мезги. При этом мезгу смешивают с водой, добавляя сахар, азотистое питание и дрожжи, сбраживают 2–3 суток, а затем прессуют и сбраживают обычным способом.

У вина из черной смородины при созревании значительно улучшается аромат и вкус, поэтому желательно выдержать его не меньше года.

Вино из винограда

Виноград раздавить, добавить сахарный песок и дать постоять неделю. Затем влить воду и выдерживать месяц. После этого процедить и разлить по бутылкам. Лучшим сортом винограда для этого вина является «Изабелла».

Компоненты: виноград – 5 кг, сахар – 3 кг, кипяченая вода – 12 л.

Подмосковное виноградное вино

Вино можно приготовить из белого и красного винограда (Московский устойчивый, Мускат самарский, Русский). Ягоды отделяют от гребней и раздавливают. Мезгу подогревают до 75 °С, размешивают для выравнивания температуры и дают остыть до 22–24 °С. Затем в мезгу добавляют разводку дрожжей (2 %) и оставляют для брожения на 3 дня. Сверху на мезгу нужно положить чистый деревянный кружок.

Подготовленную таким образом мезгу прессуют, добавляют сахар (80—100 г/л), минеральное питание и оставляют сусло для брожения под водяным затвором. По окончании брожения вину дают отстояться, обычно до 2 месяцев, и снимают с осадка. Для придания сладости в вино добавляют сахар (120–180 г/л), разливают в бутылки и укупоривают.

Готовое вино пастеризуют в бутылках при температуре 60 °С в течение нескольких часов. Этим ускоряется созревание вина. Хранят виноградные вина в темном помещении при температуре воздуха 10–12 °С. Бутылки хранят в лежачем положении так, чтобы не было высыхания пробок и разгерметизации.

Крепкие вина

Технология приготовления крепких вин состоит из ряда конкретных операций, которые выполняются в четко определенной последовательности. Обязательной среди них является спиртование, так как получить вино с высокой концентрацией спирта путем сбраживания сладкого сусла не представляется возможным.

Крепкие вина готовят спиртованием соков, бродящего сусла или молодого вина, посредством чего брожение останавливается и в вине сохраняется необходимое количество сахаров. Для получения сладких десертных вин в некоторых случаях к молодому вину добавляют сахарный сироп и ароматические вещества, которые получают из ароматических или лекарственных растений. Такие вина содержат 14–20 градусов спирта, 5—16 % сахара и 0,6–0,8 % кислот. При спиртовании пользуются очищенной водкой или спиртом, которые добавляют в необходимом количестве для получения желаемого состава вина.

Красное смородиновое вино

Красная смородина очень урожайная культура, обладающая высокой сокоотдачей. Такое вино легко осветляется. Поэтому ягоды широко применяются для приготовления различных вин. Единственный недостаток красной смородины – отсутствие аромата, но это можно легко исправить введением в вино ароматических добавок.

Для приготовления вина путем спиртования забродившего сусла берут зрелые ягоды, отделяют от плодоножек, моют и дают обсохнуть. Затем ссыпают в деревянную или эмалированную посуду и дробят деревянным пестом. После этого в мезгу добавляют сахарный сироп, расходуя 100–120 г сахара и 250–300 мл воды на 1 л мезги. Полученное сладкое сусло сбраживают, для этого в него добавляют 3 % винных дрожжей и оставляют в теплом месте на 2–3 дня.

В процессе брожения мезгу тщательно перемешивают деревянным веслом 3–4 раза в день для лучшего извлечения питательных веществ и во избежание закисания «шапки» мезги на поверхности. Затем мезгу прессуют, полученное сусло спиртуют, добавляя ароматические вещества, и настаивают в закрытой посуде 7—10 дней.

В зависимости от вида будущего вина на 1 л сусла берут 250–300 мл 70–80°-го спирта. При настаивании проводят осветление вина, добавляя по 1 столовой ложке молока на 1 л вина, и когда вино осветлится, его снимают с осадка.

В результате получают ароматное вино, содержащее 15–16 % об. спирта, 10–12 % сахара, кислотностью 0,6–0,8 %.

Вино из смеси ягод

Ягоды вымыть, высушить на бумаге, всыпать в бутыль, добавить сахар, залить водой.

Смесь выдерживать два месяца. После этого отделить вино от ягод, процеживая смесь через марлю, и разделить на две части. В одну добавить бутылку водки, закупорить и выдержать две недели. В другую половину вина бросить палочку дрожжей. Бутыль завязать полотном. Брожение длится месяц, но лучше выдержать больший срок. Когда вино обретет прозрачность, его разливают по бутылкам.

Компоненты: крыжовник – 3 кг, черная смородина – 3 кг, красная смородина – 4 кг, сахар – 9 кг, кипяченая вода – 3 л, водка – 1 бутылка, дрожжи.

Рябиновое вино

Используют ягоды сладких сортов рябины: Нежинская, Гранатная и другие. Можно использовать и ягоды лесной рябины при условии предварительной обработки в соляном растворе описанным выше способом.

Ягоды рябины отделяют от гребней, моют и дробят в деревянной посуде. В мезгу добавляют сахарный сироп (1 л 20 %-го сиропа на 1 кг мезги), азотистое питание (0,3 г хлористого аммония на 1 л сусла) и разводку дрожжей.

Сусло сбраживают 5–7 дней, затем прессуют, добавляют настой ароматических веществ и спиртуют, добавляя 350–500 мл спирта на 1 л вина. В результате получают молодое вино, готовое к употреблению.

Вино содержит 16–18 % об. спирта и 6–8 % сахара. Для созревания вино хранят в прохладном месте 6–8 месяцев, при этом улучшаются его вкус и аромат.

Вино из сушеных яблок

Сушеные яблоки сладких и кислых сортов кладут в деревянную или эмалированную посуду, заливают горячей водой (80–90 °С) и настаивают в течение суток. На 1 кг яблок – 800 мл воды. Затем яблоки прессуют, добавляют сахарный сироп и дрожжи, после чего оставляют для брожения.

Через 5–6 дней сусло спиртуют, добавляя 500 мл 70°-го спирта на 1 л сусла, и дают настояться 3–5 дней. Затем вино аккуратно снимают с осадка и оставляют для созревания, которое длится 6–8 месяцев, в плотно закрытом сосуде. При этом 1–2 раза переливают его. Готовое вино повторно снимают с осадка и хранят в прохладном месте.

Сливовое вино

Сливы отличаются плохой сокоотдачей, поэтому требуют специальной обработки для лучшего отделения сока. Для приготовления вина отбирают спелые, неповрежденные ягоды, моют и укладывают в стеклянную посуду. Загодя готовят сахарный сироп (200 г сахара на 1 л воды). Сироп нагревают до кипения и заливают ягоды кипящим сиропом, потом закрывают крышкой и выдерживают под теплой шубой в течение 8 ч. Затем сливают сироп, вновь нагревают до кипения и заливают ягоды вторично. На 1 кг слив берут 2 л сиропа.

После отстаивания ягодный настой спиртуют, добавляют ароматические вещества, закрывают крышкой и настаивают 10–15 дней. Затем аккуратно снимают вино с осадка и разливают для хранения. Вино содержит 15–18 % об. спирта и 14–16 % сахара, имеет приятный вкус и может долго храниться. Выдержка улучшает вкус и аромат вина.

Вино вишневое

Вишни сладких сортов отделяют от косточек, ссыпают в бутыль и заливают сахарным раствором 10 %-й концентрации. Добавляют дрожжи и оставляют для брожения на 3–5 дней. После этого сливают и спиртуют, добавляя 300–350 мл спирта на 1 л вина. Вино выдерживают в течение 5–6 месяцев, и когда оно осветлится, снимают с осадка. Вино имеет приятный вкус и может долго храниться в прохладном месте.

Вино фруктово-ягодное

Ягоды черной смородины моют, дробят и засыпают сахаром, поместив в стеклянную посуду; оставляют для отделения сока в теплом месте на 1–2 дня. После этого отжимают сок из свежих яблок и добавляют к соку черной смородины.

На 1 л яблочного сока берут 500 мл смородинового сока. Смесь соков настаивают 4–6 дней в закрытом сосуде, затем прессуют, добавляют сахар (60–80 г на 1 л) и спиртуют, добавляя 300–350 мл спирта на 1 л купажа. После этого смесь соков и спирта настаивают 7–9 дней, осветляют и снимают с осадка.

В результате получают ароматное десертное вино, содержащее 16 % об. спирта и 12–14 % сахара. Вино хранят в прохладном месте, выдержка улучшает его вкус.